

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU**

**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**DI SMK NEGERI 1 SEWON**

**Jl. Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, D.I. Yogyakarta**

**SEMESTER KHUSUS**

**15 JULI – 15 SEPTEMBER**



**Disusun Oleh :**

**Wiwin Suhartantin**

**NIM. 13511241009**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2016**



## HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan Laporan PPL di SMKN 1 Sewon :

Nama : Wiwin Suhartantin

NIM : 13511241009

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan program PPL di SMKN 1 Sewon dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Rincian hasil kegiatan terangkum dalam laporan ini.

Yogyakarta, 21 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan  
PPL UNY 2016

Yuriani, M.Pd  
NIP.19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing PPL  
Jurusan Boga SMKN 1 Sewon

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 19710427 199512 2 001

Mengetahui

Kepala SMKN 1 Sewon

Dra. Hj. Sudaryati  
NIP.19600806 199003 2 001

Koordinator PPL  
SMKN 1 Sewon

Mujirah, S.Pd  
NIP. 19641010 198902 2 003

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Laporan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Sewon. Laporan ini disusun sebagai tugas akhir pelaksanaan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan selama kurang lebih 2 bulan serta merupakan cakupan dari hasil pengamatan (observasi), kegiatan dan pengalaman selama pelaksanaan PPL. Hingga pada akhirnya semua kegiatan PPL dapat terlaksana dengan baik.

Kegiatan PPL ini tentunya dapat terwujud dengan segala bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, penyusun ingin menghaturkan banyak terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua saya, yang senantiasa memberikan dukungan moral dan materi.
2. Bapak Prof. Dr. H. Rochmat Wahab, MA. selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk melaksanakan kegiatan PPL.
3. Pihak UPPL yang telah memberikan pengarahan dan bantuannya.
4. Ibu Dra.Hj. Sudaryati, M.Pd. selaku kepala sekolah SMK Negeri 1 Sewon.
5. Ibu Yuriani, M. Pd selaku dosen pembimbing PPL atas segala ilmu yang telah diberikan walaupun singkat tetapi sangat bermanfaat dalam melaksanakan kegiatan PPL, serta masukan-masukannya yang membangun.
6. Ibu Sri Palupi, M. Pd. selaku dosen pembimbing Mikro yang telah memberikan bekal mengajar sehingga penyusun dapat melaksanakan kegiatan PPL dengan baik dan lancar.
7. Ibu Mujirah, S.Pd, selaku koordinator PPL sekolah yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam pelaksanaan PPL.
8. Ibu Subiarsih, M. Pd. selaku guru pembimbing PPL yang senantiasa memberikan bimbingan dan pengarahan dalam pelaksanaan PPL.
9. Seluruh guru dan karyawan SMK Negeri 1 Sewon yang telah banyak membantu dalam kegiatan PPL dan senantiasa menunjukkan sikap apresiatif terhadap Mahasiswa PPL.
10. Seluruh peserta didik SMK Negeri 1 Sewon yang saya sayangi.
11. Rekan-rekan kelompok PPL SMK Negeri 1 Sewon tercinta.
12. Semua pihak yang telah memberikan dukungan, saran dan masukan, yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Kami menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pelaksanaan program PPL serta penyusunan laporan ini. Oleh karena itu, kami mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini. Akhirnya semoga apa yang telah kami lakukan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 23 September 2016

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Analisis Situasi.....	2
1. Kondisi Fisik.....	4
2. Kondisi Non Fisik.....	6
a. Potensi Siswa.....	6
b. Potensi Guru.....	6
c. Potensi Karyaawan.....	6
d. Bimbingan Konseling.....	6
e. Organisasi dan Fasilitas Osis.....	7
f. Ekstrakurikuler.....	7
B. Perumusan Program dan Rencana kegiatan PPL.....	7
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL.....</b>	<b>9</b>
A. Persiapan PPL.....	9
B. Pelaksanaan PPL.....	13
C. Analisis Hasil Pelaksanaan.....	15
1. Hambatan.....	16
2. Solusi.....	16
D. Refleksi Pelaksanaan PPL.....	17
<b>BAB III PENUTUP.....</b>	<b>18</b>
A. Kesimpulan.....	18
B. Saran.....	18
1. Bagi Pihak LPPMP (UNY).....	18
2. Bagi Pihak SMK Negeri 1 Sewon.....	18
3. Untuk Mahasiswa PPL.....	19
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>20</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Presentasi kelas XI JB 2.....	24
Gambar 2. Presentasi kelas XI JB 2.....	24
Gambar 3. Hasil Praktik XI JB 1 Kelompok 3.....	24
Gambar 4. Hasil Praktik XI JB 1 Kelompok 4.....	24
Gambar 5. Hasil Praktik XI JB 1 Kelompok 6.....	25
Gambar 6. Hasil Praktik XI JB 1 Kelompok 8 dan 9.....	25
Gambar 7. Hasil Praktik XI JB 1 Kelompok 1.....	25
Gambar 8. Hasil Praktik XI JB 1 Kelompok 6.....	25
Gambar 9. Hasil Praktik XI JB 2 Kelompok 3.....	26
Gambar 10. Hasil Praktik XI JB 2 Kelompok 4.....	26
Gambar 11. Hasil Praktik XI JB 2 Kelompok 5.....	26
Gambar 12. Hasil Praktik XI JB 2 Kelompok 6.....	26
Gambar 13. Hasil Praktik XI JB 2 Kelompok 8.....	27
Gambar 14. Hasil Praktik XI JB 2 Kelompok 10.....	27
Gambar 15. Kegiatan Praktik Kelas XI JB 2.....	27
Gambar 16. Kegiatan Praktik Kelas XI JB 1.....	28
Gambar 17. Kegiatan Praktik Kelas XI JB 1.....	28
Gambar 18. Kedekatan guru dan siswa.....	29

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Matriks PPL..... 21

Lampiran 2. Catatan harian PPL..... 22

Lampiran 3. Dokumentasi kegiatan..... 23

Lampiran 4. Administrasi Mengajar..... 24

## **ABSTRAK**

### **Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**

**Lokasi: SMK Negeri 1 Sewon**

Oleh: Wiwin Suhartantin

SMK Negeri 1 Sewon yang beralamat di Jl. Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, D.I. Yogyakarta adalah Sekolah Menengah Kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PPL UNY 2016 Semester Khusus. Program PPL dilaksanakan selama 2 bulan terhitung dari tanggal 15 Juli – 15 September 2016. Kegiatan PPL meliputi observasi, persiapan, pelaksanaan dan evaluasi proses pembelajaran.

Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapatkan selama perkuliahan dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan mengajar sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang. Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing masing-masing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama masa PPL. Sebelum mengajar mahasiswa diwajibkan melakukan persiapan yakni membuat perangkat pembelajaran yang terdiri dari Silabus, RPP, media pembelajaran, dll. Kemudian dikonsultasikan dengan guru pembimbing masing-masing. Penulis mengajar secara individu pada mata pelajaran Penyajian dan Pengolahan Makanan Indonesia kelas XI Jasa Boga 1 dan XI Jasa Boga 2, dan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X Jasa Boga 2 dan X Patiseri 5. Berbagai media pembelajaran sudah diaplikasikan dalam berbagai bentuk agar dapat membantu proses belajar mengajar di SMK Negeri 1 Sewon. Media pembelajaran yang diberikan antara lain powerpoint, handout, jobsheet, buku pengetahuan, dan benda aslinya.

Kata Kunci : *PPL UNY 2016, SMK Negeri 1 Sewon, Individu*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi setiap mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta (UNY). Kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tahun 2016 bersamaan dengan program KKN yang pada tahun sebelumnya kedua program ini terpisah, sehingga pada pelaksanaan PPL tahun 2016 mahasiswa UNY melakukan kegiatan yang berhubungan dengan PPL hanya pada hari senin sampai Kamis, sedangkan Jumat sampai Minggu melakukan kegiatan KKN yang berada di desa dekat dengan lokasi PPL. Untuk dapat mengikuti program PPL setidaknya telah menempuh studi sebanyak 100 sks serta telah lulus dalam mata kuliah *microteaching*.

Dalam program ini, mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk menerapkan teori yang telah diperolehnya selama kuliah. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengembangkan dirinya, berinteraksi langsung dengan subjek di lapangan. Dari program ini, nantinya mahasiswa mendapatkan pengalaman-pengalaman yang berbeda dalam teori dan praktek, khususnya dalam Pendidikan Tata Boga pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dan Pengetahuan bahan Makanan. Pengalaman yang akan mahasiswa dapatkan ini akan menjadi modal bagi mahasiswa untuk menghadapi dunia kerja nantinya.

Pengolahan Makanan Indonesia merupakan materi ajar bagi kelas XI, dalam mata pelajaran ini siswa diajak untuk mengerti tentang hidangan-hidangan Indonesia khususnya salad Indonesia, Sup Indonesia, dan Soto Indonesia. Tidak hanya itu, siswa diharapkan mampu mengolah, menyajikan, dan mengerti cara penyimpanan berbagai hidangan Indonesia tersebut. Pengetahuan Bahan Makanan merupakan materi ajar bagi siswa kelas X, dalam mata pelajaran ini siswa diajak untuk mengerti dan mengetahui tentang bahan pangan, sifat bahan pangan itu sendiri, jenis-jenis bahan pangan, dan hasil olahannya. Dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan tidak hanya teori, namun siswa juga diajak untuk praktik. Kegiatan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dan Pengetahuan bahan makanan ini dilaksanakan sesuai dengan jadwal pelajaran yang telah ditetapkan oleh sekolah yaitu setiap kelas 2 kali 45 menit atau 1 kali pertemuan setiap minggunya untuk teori dan 5 kali 45 menit untuk praktik. Pada program PPL ini, mahasiswa mempunyai kesempatan untuk mengembangkan dirinya di SMK Negeri 1 Sewon sebagai lokasi

praktek. Segala hal yang akan dilakukan mahasiswa dalam praktek ini sebagaimana tercantum dalam rancangan kegiatan PPL

### **A. Analisis Situasi**

Analisis situasi diperlukan untuk memperoleh data mengenai kondisi baik fisik maupun non fisik yang ada di SMK Negeri 1 Sewon sebelum melaksanakan kegiatan PPL. Tujuan analisis situasi ini adalah untuk menggali potensi dan kendala yang ada secara obyektif dan nyata sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan. Untuk itu kami melakukan observasi sebelum pelaksanaan PPL. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan pada pra PPL pada tanggal 15-30 Februari 2016 diperoleh data sebagai berikut:

NPSN	: 20400420
Nama Sekolah	: SMK NEGERI 1 SEWON
Status	: Negeri
Alamat	: Jl. Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, D.I. Yogyakarta
Telp. / Fax	: 0274-6466054 / 0274-6466054
Website	: <a href="http://www.smkn1sewon.sch.id">www.smkn1sewon.sch.id</a>
E-Mail	: <a href="mailto:smkn1sewon@gmail.com">smkn1sewon@gmail.com</a>
Kepala Sekolah	: Dra. Hj. Sudaryati
Jumlah Siswa	: 1552 Siswa

### **VISI SMK NEGERI 1 SEWON**

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter, profesional, berwawasan lingkungan dan berdaya saing global.

### **MISI SMK NEGERI 1 SEWON**

1. Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu pendidikan serta menerapkan sistem manajemen mutu iso 9001-2015 secara konsisten;
2. Memberikan pelayanan diklat di bidang pariwisata dan teknologi secara profesional dan up to date;



3. Mengembangkan kurikulum nasional bersama du/di serta memvalidasi sesuai tuntutan pasar kerja dan perkembangan iptek;
4. Menciptakan lingkungan sekolah bersih, rapi, sehat, indah dan kondusif bagi pengembangan nilai-nilai budaya bangsa yang berwawasan lingkungan;
5. Menyiapkan tamatan yang berkualitas di bidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja baik nasional maupun internasional yang memiliki karakter budaya berwawasan lingkungan.

### **TUJUAN PENDIDIKAN SMK NEGERI 1 SEWON**

Tujuan Pendidikan SMK Negeri 1 Sewon adalah agar lulusan menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di DU/DI sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan Kompetensi Keahlian pilihannya. Secara rinci dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Mengembangkan budaya sekolah yang religius melalui kegiatan keagamaan;
2. Mengembangkan organisasi sekolah yang tersistem untuk menjadi lembaga diklat yang bermutu dan profesional serta selalu mengupayakan peningkatan sdm dan etos kerja sesuai perkembangan iptek;
3. Melaksanakan pembelajaran aktif, kreatif dan inovatif pada semua mata pelajaran yang berbasis TIK dan berwawasan lingkungan;
4. Mencapai nilai ujian nasional diatas rata rata nilai nasional pada semua mata pelajaran;
5. Mengembangkan berbagai kegiatan berbasis karakter dan budaya bangsa;
6. Menjadikan sekolah sebagai rujukan bagi sekolah aliansi;
7. Menjalin kemitraan dan kerjasama yang baik dengan du/di maupun lembaga lain dalam merealisasikan program sekolah;
8. Menjadikan sekolah sebagai tempat uji kompetensi dibidang pariwisata,tehnologi dan teacing factory
9. Menciptakan sekolah yang bersih, rapi, sehat, indah dan peduli lingkungan.

Menghasilkan tamatan yang kompeten, unggul dan profesional dibidangnya, memiliki jiwa wirausaha serta berdaya saing global memiliki karakter budaya berwawasan lingkungan.

#### 1. Kondisi Fisik

Secara geografis, letak SMK Negeri 1 Sewon kurang strategis karena berada di dalam lingkungan pedesaan sepanjang Jalan Bantul, hal ini juga ditambah dengan penunjuk arah yang minim, sehingga cukup sulit untuk dijangkau oleh alat transportasi umum. Secara rinci, SMK Negeri 1 Sewon berbatasan dengan;

- Sisi utara berbatasan dengan Perumahan Warga Desa Pulutan
- Sisi barat berbatasan dengan SD Negeri 2 Cepit
- Sisi Selatan berbatasan dengan Perumahan Warga Desa Pulutan
- Sisi Timur berbatasan dengan Perumahan Pendowo Asri

Di sekitar sekolah juga terdapat beberapa warung, pertokoan alat tulis, warnet dan tempat fotokopi yang dapat menunjang kegiatan pembelajaran siswa. Selain itu, sarana dan prasarana penunjang pembelajaran di SMK Negeri 1 Sewon yaitu adanya:

a. Ruang kelas siswa yang terdiri dari:

1) 28 Ruang Kelas Teori

b. Ruang laboratorium yang terdiri dari:

1) Kitchen

2) Ruang Restoran

3) Cafeteria

4) Ruang Unit Produksi

5) Laboratorium Patiseri

6) Ruang Praktik Busana

7) Komputerisasi Pola

8) Ruang Enterpreneur

9) Ruang Peragaan Busana

- 10) Ruang Unit Produksi Kaos
- 11) Sanggar Busana
- 12) Ruang perawatan dan tata rias kecantikan kulit
- 13) Ruang sanggar rias / salon
- 14) Ruang spa
- 15) Hotel training centre
- 16) Meeting room Edotel
- 17) Hotel mini
- 18) Meeting room mini hotel
- 19) Ruang laundry
- c. Ruang kantor (masih dalam tahap renovasi) yang terdiri dari:
  - 1) 1 ruang Kepala Sekolah
  - 2) 1 ruang Wakasek
  - 4) 1 ruang Guru
  - 5) 1 ruang Meeting
  - 6) 1 ruang Tata Usaha
- d. Sarana dan prasarana penunjang lainnya terdiri dari:
  - 1) 1 ruang BK
  - 2) 1 ruang Perpustakaan
  - 3) 1 ruang UKS
  - 4) 1 ruang OSIS
  - 5) 1 Masjid
  - 6) 1 ruang Koperasi Sekolah
  - 7) 2 ruang Gudang
  - 8) 1 Kantin
  - 9) 1 Aula
  - 10) Toilet
  - 11) 1 Lapangan Upacara

12) 1 tempat Parkir Siswa

13) 1 tempat Parkir Guru

14) 1 Lapangan Basket

15) 1 Lapangan Tennis

## 2. Kondisi Non-Fisik

### a. Potensi Siswa

Potensi siswa tergolong sedang. Meskipun input siswa di sekolah ini cenderung sedang, tetapi outputnya cenderung bisa bersaing dengan sekolah-sekolah lain. Hal ini didukung dengan diselenggarakannya berbagai kegiatan ekstrakurikuler sebagai program tambahan bagi siswa. Dan hasilnya banyak prestasi yang telah diraih oleh siswa-siswa SMK Negeri 1 Sewon, dilain sisi masih banyak pada prestasi non akademik.

### b. Potensi Guru

Guru dengan jumlah 101 orang, dengan 75,2% sudah sertifikasi dan sudah memenuhi standar kompetensi sesuai bidang studi masing-masing. Sudah cukup baik untuk proses pembelajaran.

### c. Potensi Karyawan

Karyawan dengan jumlah 21 orang sudah cukup untuk menangani bidang-bidang sesuai dengan keahliannya. Namun kinerja para karyawan masih kurang, terbukti dengan tidak adanya penghargaan bagi karyawan berprestasi ataupun karyawan yang menunaikan tugas dan kewajibannya dengan baik.

### d. Bimbingan Konseling

Ada 7 guru bimbingan konseling di SMK Negeri 1 Sewon yang masing-masing membimbing siswa tiap angkatan. Guru bimbingan konseling disini terlihat sangat mengayomi siswa, sehingga siswa tidak segan untuk mengkonsultasikan masalahnya yang dapat mempengaruhi belajar siswa. Di sekolah ini, bimbingan konseling menjadi mata pelajaran, sehingga guru bimbingan konseling tidak hanya menunggu siswa konsultasi tetapi beliau juga masuk ke dalam kelas untuk memberikan motivasi-motivasi guna membangun *soft skill* siswa. Selain itu guru BK juga berfungsi sebagai control bagi siswa, beliau mengamati dan memberi surat panggilan pada siswa jika mengetahui ada siswa yang melakukan pelanggaran atau memang butuh

mendapat nasihat. Secara umum, bimbingan konseling yang ada sudah bisa dikatakan berjalan sesuai fungsinya.

e. Organisasi dan Fasilitas OSIS

Pengorganisasian OSIS di SMK Negeri 1 Sewon sudah cukup baik, karena sie-sie yang dibentuk sudah cukup mewakili usaha peningkatan kualitas dan keterampilan peserta didik. OSIS juga berkontribusi aktif dan rutin setiap minggunya untuk melatih siswa kelas tertentu yang bertepatan akan mendapat piket menjadi petugas upacara.

f. Ekstrakurikuler

SMK Negeri 1 Sewon memiliki kegiatan ekstrakurikuler sebagai sarana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- 1) Kepramukaan
- 2) PMR
- 3) Bola Volly
- 4) Bola Basket
- 5) Futsal
- 6) Badminton
- 7) Tenis Meja

**B. Perumusan Program dan Rencana Kegiatan PPL**

Berdasarkan hasil observasi dan analisis situasi yang telah dilaksanakan, dapat dirumuskan beberapa rancangan program praktek pengalaman lapangan yang tersusun antara lain :

1. Penyusunan silabus dan pelaksanaan pembelajaran

Sebelum mengajar di kelas, mahasiswa diwajibkan membuat silabus dan RPP, baik RPP teori maupun praktik. Keduanya memiliki lampiran yang berbeda pula yakni handout dan jobsheet. RPP digunakan sebagai pedoman saat mengajar di kelas meliputi metode/model pembelajaran, skenario praktikum, kisi-kisi soal, tujuan pembelajaran, dll.

2. Praktek mengajar di kelas

Pengajaran di kelas bertujuan untuk menerapkan, mempersiapkan, dan mengembangkan kemampuan mahasiswa sebagai calon pendidik. Dalam praktek ini diharapkan mahasiswa dapat melakukan minimal 8x pertemuan di kelas atau setara dengan 8 macam RPP baik RPP teori maupun praktikum.

### 3. Penyusunan dan pelaksanaan evaluasi

Evaluasi pembelajaran digunakan sebagai tolak ukur proses kegiatan pembelajaran di kelas, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kemampuan siswa dalam menerima materi pelajaran yang telah disampaikan oleh mahasiswa praktikan.



## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. Persiapan PPL**

Sebelum dilaksanakannya program PPL, maka perlu diadakan persiapan-persiapan agar program tersebut dapat terlaksana dengan lancar dan terpenuhi keberhasilan kegiatan tersebut. Persiapan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) yang berlokasi di SMK Negeri 1 Sewon meliputi: pengajaran mikro, pembekalan, observasi, pembimbingan PPL dan persiapan sebelum mengajar. Berikut ini adalah pemaparan mengenai masing-masing tahapan.

##### **1. Pengajaran Mikro**

Pengajaran mikro diberikan kepada mahasiswa sebagai mata kuliah praktikum dan diberikan sebelum dimulainya program PPL. Tujuan dari pengajaran mikro ini adalah untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktek mengajar dalam lingkup kelas yang kecil. Selain itu, juga bertujuan memahami dasar-dasar pengajaran mikro, melatih mahasiswa menyusun RPP, membentuk kompetensi kepribadian, serta kompetensi sosial sebagai seorang pendidik.

Pengajaran mikro ini dilaksanakan pada saat mahasiswa menempuh semester enam. Dalam pengajaran mikro ini terdiri atas kelompok-kelompok dengan wilayah PPL yang berbeda-beda, setiap kelompok terdiri atas 10 mahasiswa. Mahasiswa harus memenuhi nilai minimal "B" untuk dapat terjun PPL ke sekolah.

##### **2. Pembekalan**

Pembekalan PPL dilaksanakan sebelum terjun ke lapangan (sekolah), merupakan kegiatan yang diselenggarakan oleh LPPMP dibawah naungan Universitas Negeri Yogyakarta untuk memberikan pengarahan kepada calon mahasiswa PPL dalam melaksanakan PPL. Kegiatan ini dilaksanakan di Gedung KPLT Fakultas Teknik UNY.

##### **3. Observasi**

Observasi ini dilaksanakan pada 29 Februari 2016-14 Maret 2016 memasuki kelas yang akan diobservasi, yaitu dengan mengamati kegiatan belajar

mengajar yang dilakukan oleh guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Adapun aspek yang diamati antara lain, perangkat pembelajaran yang dimiliki guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, proses pembelajaran dan perilaku siswa, sedangkan kelas yang diobservasi adalah kelas XI JB 2, yang saat ini sudah beranjak menjadi kelas XII JB 2. Sehingga saat tahun ajaran baru perlu dilakukan penyesuaian ulang dengan perilaku siswa, yang awalnya kelas X naik ke kelas XI. Dari observasi yang dilakukan, praktikan mendapatkan data mengenai metode yang digunakan oleh guru pembimbing dalam mengajar dan kondisi di dalam kelas.

Hasil observasi kelas ini menjadi pertimbangan bagi praktikan untuk menyiapkan strategi pembelajaran yang akan dilaksanakan. Berikut adalah kegiatan belajar mengajar yang dicatat oleh praktikan selama observasi kelas :

- 1) Membuka pelajaran
  - a) Pemanasan secara mandiri
  - b) Membuka dengan salam dan berdoa.
  - c) Presensi siswa.
  - d) Meresume materi yang disampaikan pada pertemuan sebelumnya.
  - e) Apersepsi.
- 2) Pokok pelajaran
  - a) Menyampaikan materi pelajaran dengan beberapa metode.
  - b) Memberikan tugas kepada siswa untuk melaksanakan praktik.
  - c) Memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya.
  - d) Menjawab pertanyaan siswa.
- 3) Menutup pelajaran
  - a) Mengevaluasi materi yang telah disampaikan.
  - b) Memberikan kesimpulan dari materi yang disampaikan.
  - c) Menutup pelajaran dengan doa dan diakhiri dengan salam.

Adapun aspek-aspek yang diamati selama observasi di kelas meliputi :

- 1) Perangkat Pembelajaran
  - a) Silabus.
  - b) Rencana pembelajaran.
  - c) Prosem
  - d) Prota
- 2) Proses Pembelajaran
  - a) Membuka pelajaran

- b) Penyajian materi
- c) Metode pembelajaran
- d) Penggunaan bahasa
- e) Penggunaan waktu
- f) Gerak
- g) Cara memotivasi siswa
- h) Teknik bertanya
- i) Teknik penguasaan kelas
- j) Penggunaan media
- k) Bentuk dan cara evaluasi
- l) Menutup pembelajaran
- 3) Perilaku Siswa
  - a) Perilaku siswa di dalam kelas
  - b) Perilaku siswa di luar kelas

Setelah melaksanakan observasi, mahasiswa diharapkan untuk dapat :

1. Mengetahui apa saja yang perlu perangkat pembelajaran apa saja yang perlu disiapkan.
2. Mengetahui kegiatan pembelajaran yang berlangsung sehingga dapat merumuskan rencana pembelajaran yang tepat.
3. Mengetahui bentuk evaluasi.
4. Mengetahui sarana dan prasarana serta fasilitas yang tersedia untuk mendukung kegiatan belajar mengajar.
5. Mengetahui perilaku siswa di dalam dan di luar kelas.

Tindak lanjut dari observasi kelas yang dilakukan oleh mahasiswa adalah pengumpulan informasi tentang hasil observasi di dalam kelas untuk selanjutnya menjadi pertimbangan dalam menyiapkan perangkat pembelajaran dan materi. Tidak hanya sampai di situ, setelah observasi kelas mahasiswa melakukan diskusi dan konsultasi dengan guru pembimbing mengenai rancangan kegiatan belajar mengajar, termasuk jadwal mengajar, RPP, materi, dan lain sebagainya.

#### 4. Pembimbingan PPL

Pembimbingan PPL ini dilakukan selama penerjunan di lokasi sekolah yang dilakukan oleh dosen pembimbing lapangan (DPL PPL). Selama pelaksanaan PPL di sekolah, bimbingan dilakukan sebanyak 4 kali, yaitu 1x pada saat

penerjunan, 2x saat PPL berlangsung dan 1x saat penarikan mahasiswa PPL. Pembimbingan ini bertujuan untuk membantu kesulitan/permasalahan dalam pelaksanaan program PPL, serta pembimbingan dalam penulisan laporan PPL.

#### 5. Persiapan Sebelum Mengajar

Sebelum mengajar, mahasiswa PPL harus mempersiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP. RPP digunakan untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan pembelajaran, meliputi media, materi, strategi pembelajaran serta skenario pembelajaran yang akan dilaksanakan. Persiapan-persiapan lain yang dilakukan sebelum mengajar di kelas, adalah pembuatan dan penyiapan media pembelajaran. Selain itu juga diskusi dengan rekan mahasiswa praktikan, dan diskusi serta konsultasi dengan guru pembimbing mata pelajaran yang dilakukan sebelum dan sesudah mengajar.

Selain membuat rencana pelaksanaan pembelajaran, mahasiswa praktikan juga mempersiapkan media yang akan digunakan dalam proses belajar mengajar di kelas berkaitan dengan materi yang diajarkan. Media yang digunakan dapat berupa media gambar maupun model contoh berupa benda nyata dari siswa atau guru. Diskusi dengan rekan mahasiswa juga diperlukan untuk sharing mengenai pembelajaran yang akan dilaksanakan dan atau yang sudah dilaksanakan. Sehingga dengan diskusi tersebut dapat memperbaiki kekurangan yang ada menjadi lebih baik untuk selanjutnya. Selain dengan rekan mahasiswa sesama praktikan, diskusi juga dilakukan dengan guru pembimbing mata pelajaran, yaitu dengan bimbingan dan konsultasi. Hal ini dilakukan agar suasana dan kondisi pembelajaran di kelas dapat diperbaiki dengan adanya saran dari guru pembimbing yang selalu memonitor kegiatan pembelajaran yang dilakukan mahasiswa praktikan.

## **B. Pelaksanaan PPL**

Setelah melakukan persiapan dengan mengikuti pembelajaran mikro, pembekalan PPL dan melakukan observasi di kelas, membuat rancangan pembelajaran, mahasiswa praktikan siap untuk melaksanakan kegiatan mengajar di sekolah. Materi yang didapat selama mengikuti kuliah pembelajaran mikro harus diaplikasikan saat melaksanakan praktik mengajar. Hasil observasi menjadi acuan saat di dalam kelas untuk menghadapi situasi kelas. RPP yang sudah disiapkan menjadi panduan dalam mengajar agar pembelajaran terencana dan dapat terlaksana dengan baik.

Praktik mengajar dilaksanakan dalam beberapa bentuk, seperti praktik mengajar terbimbing dan praktik mengajar mandiri. Praktik mengajar terbimbing merupakan kegiatan mengajar di mana dalam pelaksanaan mengajar, mahasiswa praktikan didampingi oleh guru pembimbing, hal ini bermanfaat karena guru pembimbing dalam menilai secara langsung penampilan mahasiswa praktikan saat mengajar dan dapat memberikan masukan serta bimbingan kepada mahasiswa praktikan agar ke depan bisa lebih baik. Sementara praktik mengajar mandiri berupa kegiatan mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan secara mandiri tanpa didampingi oleh guru pembimbing.

Pelaksanaan PPL dilakukan dengan praktek mengajar di kelas yang bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan dan merupakan kegiatan pokok pelaksanaan PPL. Sehingga mahasiswa terlibat langsung dalam proses pembelajaran di kelas.

Selama praktek mengajar, mahasiswa mendapatkan bimbingan dari guru pembimbing mata pelajaran. Sebelum mengajar, praktikan konsultasi dengan guru pembimbing dan setelah selesai mengajar pada setiap pertemuan, guru memberikan evaluasi serta masukan-masukan agar mahasiswa praktikan dapat melaksanakan lebih baik dan kekurangan yang ada dapat diperbaiki.

Beberapa hal yang berkaitan dengan praktek mengajar antara lain:

1. Melakukan persiapan mengajar baik materi, media maupun mental.
2. Memilih metode yang sesuai dengan materi yang akan diajarkan.
3. Memberikan evaluasi kepada peserta didik, serta evaluasi terhadap proses belajar mengajar.

Sebelum mengajar hal yang penting untuk diperhatikan dalam pembuatan rencana pelaksanaan pembelajara (RPP). Berikut ini rincian kegiatan belajar mengajar yang tersusun dalam RPP serta dilaksanakan setiap pertemuan meliputi :

- 1. Pendahuluan
  - a. Menanyakan kehadiran
  - b. Memberikan apersepsi
  - c. Menyampaikan tujuan pembelajaran
- 2. Kegiatan Inti
  - a. Mengamati
  - b. Menanya
  - c. Mencoba
  - d. Mengeksplorasi
  - e. Mengkomunikasi
- 3. Penutup
  - a. Memberikan kesimpulan materi
  - b. Memberikan tugas kepada peserta didik
  - c. Evaluasi pembelajaran

Dalam praktek mengajar, praktikan mengampu 4 kelas yaitu, XI JB 1 dan XI JB 2, X JB 2 dan X Patiseri 5 dimulai dari tanggal 01 Agustus 2016 hingga tanggal 15 September 2016. Jadwal harian mengajar adalah sebagai berikut:

No	Hari/Tanggal	Waktu	Jenis Kegiatan	Keterangan
1	Selasa 26 Juli 2016	11.00-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Presentasi materi salad Indonesia dan mengajar tentang pembuatan tertib kerja dan daftar belanja sebelum praktik minggu depan dimulai
2	Senin 01 Agustus 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajarkan tentang praktk salad Indonesia dari daerah Jawa Timur yaitu Rujak cingur dan



				Urap Jawa Timur
3	Senin 08 Agustus 2016	11.45-14.45	Mengajar kelas X JB 2	Mengajarkan teori tentang sereal (gandum dan beras), sifat bahan makanan tersebut, jenis-jenis gandum dan beras, cara penyimpanan gandum dan beras, dan hasil olahnya
4	Selasa 16 Agustus 2016	08.30-10.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajarkan teori tentang sup Indonesia
5	Selasa 16 Agustus 2016	10.00-14.30	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajar praktik membuat hidangan sup Indonesia yaitu sup oyong dan sup sayuran
6	Rabu 24 Agustus 2016	07.00-09.15	Mengajar kelas X Boga 5	Mengajar kelas X Boga 5 tentang meteri bumbu dan rempah kegiatan meliputi diskusi, presentasi, Tanya jawab, dan mengerjakan post test

### C. Analisis Hasil Pelaksanaan

Pengalaman yang didapatkan selama kegiatan PPL dapat menambah wawasan dalam mengembangkan potensi mahasiswa dalam hal mengajar praktikan. Kegiatan PPL ini tidak difokuskan pada kemampuan dalam mengajar saja, melainkan kemampuan dalam menyusun perangkat pembelajaran juga dan menerapkan alat evaluasi, analisis hasil belajar siswa, serta penggunaan media pembelajaran.

Hasil dari praktek mengajar yang telah dilaksanakan, diantaranya dengan penerapan metode mengajar, antara lain:

- 1) *PBL*
- 2) *Problem Solving*
- 3) Ceramah
- 4) *Question and Answer Method*

## 5) Diskusi

Selama dua bulan masa PPL terhitung dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016, ada beberapa hambatan yang dialami, selayaknya hambatan tersebut muncul agar kita dapat belajar menentukan solusi yang tepat untuk pemecahan masalah. Berikut beberapa hambatan yang kami alami.

### 1. Hambatan

Hambatan yang didapatkan selama praktek mengajar terutama berasal dari peserta didik.

- a. Peserta didik kurang serius dalam mengikuti pembelajaran.
- b. Peserta didik sulit untuk diatur oleh guru, sehingga sulit untuk dikondisikan.
- c. Peserta didik malas dan sulit diminta untuk mengerjakan tugas rumah dan kegiatan praktikum.

Selain dari peserta didik hambatan juga muncul dari kebijakan sekolah perihal tata tulis perangkat pembelajaran yang sering berubah-ubah dalam waktu singkat. Sehingga cukup menghambat kinerja mahasiswa PPL, bahkan guru sekalipun.

### 2. Solusi

Berdasarkan hambatan-hambatan yang ada tersebut, ada beberapa upaya untuk mengurangi dan mengatasi hambatan, antara lain.

- a. Koordinasi yang cukup dengan guru pembimbing di sekolah
- b. Praktikan menyediakan media pembelajaran yang menarik.
- c. Praktikan perlu menghidupkan kondisi kelas dengan cara yang benar
- d. Mengatur intonasi suara dalam menyampaikan materi, sehingga peserta didik dapat memperkirakan materi yang penting.
- e. Memberikan petunjuk dan arahan yang jelas kepada peserta didik saat memberikan penugasan.

Setelah praktek mengajar yang meliputi penyampaian materi, maka perlu dilakukan evaluasi pembelajaran dengan memberikan penugasan. Penugasan dilakukan dengan mengerjakan soal yang diberikan oleh mahasiswa praktikan, ada yang berbentuk soal pilihan ganda, esay, ataupun penugasan kelompok.

#### **D. Refleksi Pelaksanaan PPL**

Berdasarkan hasil dari analisis pelaksanaan praktek pengalaman lapangan (PPL) maka mahasiswa PPL banyak mendapatkan pengalaman yang sangat berharga, baik dalam hal mengajar di kelas dan sosialisasi di luar kelas. Praktek mengajar memberikan gambaran langsung mengenai proses pembelajaran yang merupakan pengaplikasian dari teori dan praktik yang didapatkan di perkuliahan. Selain itu, cara berinteraksi dengan peserta didik dan cara penyampaian materi yang baik, pengelolaan kelas dan lain sebagainya sangatlah penting untuk peningkatan kompetensi yang harus dimiliki oleh mahasiswa calon pendidik. Oleh karena itu, praktek pengalaman lapangan ini, hendaknya dapat dilaksanakan dengan maksimal dan optimal.

Penguasaan materi bagi seorang guru juga sangat penting, karena dengan penguasaan yang baik maka penyampaian materi pun dapat lebih jelas diterima oleh peserta didik. Dalam mengajar di kelas, metode pembelajaran yang diterapkan harus sesuai dengan kondisi peserta didik. Karena tidak semua peserta didik dapat dikondisikan dengan berbagai metode mengajar. Selain itu metode pembelajaran yang digunakan hendaknya dapat membangkitkan gairah belajar siswa.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pengalaman lapangan yang telah dilaksanakan lokasi SMK Negeri 1 Sewon, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kegiatan PPL dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk menemukan permasalahan aktual seputar kegiatan belajar mengajar di lokasi tempat PPL. Selain itu, mahasiswa juga dapat menemukan solusi pemecahan dari permasalahan-permasalahan tersebut.
2. Kegiatan PPL sangat bermanfaat bagi mahasiswa untuk menambah wawasan dan pengalaman, serta gambaran yang nyata mengenai pembelajaran di kependidikan sebagai bekal bagi seorang calon pendidik sebelum terjun dalam dunia pendidikan secara utuh.
3. Melalui kegiatan PPL, mahasiswa dapat mengembangkan potensi dan kreativitasnya, misal dalam pengembangan media, menyusun materi sendiri berdasarkan kompetensi yang ingin dicapai, dan lain sebagainya.

#### **B. Saran**

Beberapa hal yang perlu diperhatikan berdasarkan hasil dari pengalaman lapangan selama berada di lokasi PPL, antara lain:

1. Bagi Pihak LPPMP (UNY)
  - a. Perlu diadakan pembekalan yang lebih efektif dan efisien agar mahasiswa PPL benar-benar siap untuk diterjunkan ke lapangan.
2. Bagi Pihak SMK Negeri 1 Sewon
  - a. Perlu adanya perawatan dan pengelolaan terhadap sarana dan prasarana media pembelajaran secara optimal.
  - b. Perlu peningkatan kedisiplinan bagi peserta didik dalam lingkungan sekolah agar tercipta suasana pembelajaran yang kondusif.

### 3. Bagi Mahasiswa PPL

- a. Perlu persiapan baik secara fisik, mental dan materi/ilmu agar pelaksanaan PPL dapat berjalan lancar dan bermanfaat.
- b. Hendaknya selalu peka terhadap perkembangan dunia pendidikan, sehingga peningkatan kualitas diri dapat tercapai.
- c. Dalam menyampaikan materi perlu meningkatkan penggunaan metode yang komunikatif dan partisipatif serta dapat meningkatkan penggunaan media pembelajaran dalam penyampaian materi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

TIM LPPMP.2015. Panduan PPL/Magang III Universitas Negeri Yogyakarta 2015.  
UNY PRESS: Yogyakarta.

TIM LPPMP. 2015. Panduan Pengajaran Mikro Universitas Negeri Yogyakarta  
2015.

UNY PRESS: Yogyakarta.

TIM LPPMP. 2015. Materi Pembekalan PPL. UNY Press: Yogyakarta



# **LAMPIRAN MATRIK PPL**

# **LAMPIRAN CATATAN HARIAN PPL**

# **LAMPIRAN DOKUMENTASI KEGIATAN**

# **LAMPIRAN ADMINISTRASI MENGAJAR**



Gambar 1.  
Presentasi kelas XI JB 2



Gambar 2.  
Presentasi kelas XI JB 2



Gambar 3.  
Hasil Praktik XI JB 1  
Kelompok 3



Gambar 4.  
Hasil Praktik XI JB 1  
Kelompok 4



Gambar 5.  
Hasil Praktik XI JB 1  
Kelompok 6



Gambar 6.  
Hasil Praktik XI JB 1  
Kelompok 8 dan 9



Gambar 7.  
Hasil Praktik XI JB 1  
Kelompok 1



Gambar 8.  
Hasil Praktik XI JB 1  
Kelompok 6



Gambar 9.  
Hasil Praktik XI JB 2  
Kelompok 3



Gambar 10.  
Hasil Praktik XI JB 2  
Kelompok 4



Gambar 11.  
Hasil Praktik XI JB 2  
Kelompok 5



Gambar 12.  
Hasil Praktik XI JB 2  
Kelompok 6





Gambar 13.  
Hasil Praktik XI JB 2  
Kelompok 8



Gambar 14.  
Hasil Praktik XI JB 2  
Kelompok 10



Gambar 15.  
Kegiatan Praktik Kelas XI  
JB 2





Gambar 16.  
Kegiatan Praktik Kelas XI  
JB 1



Gambar 17.  
Kegiatan Praktik Kelas XI  
JB 1



Gambar 18.  
Kedekatan guru dan siswa



**MATRIK PROGRAM KERJA INDIVIDU PPL  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
TAHUN AJARAN 2016/2017  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**



NOMOR LOKASI : -

NAMA : Wiwin Suhartantin

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN Negeri 1 Sewon

NIM : 13511241009

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA: Pulutan, Pendowoharjo, Sewon  
Bantul, Yogyakarta

FAK/PRODI : FT / Pendidikan Teknik Boga

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu								Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
A. Kegiatan Individu										
1	Sosialisasi Program Kerja di Sekolah	3								3
2	Konsultasi dengan Dosen Pembimbing		3			3			2	8
3	Konsultasi dengan Guru Pembimbing	2	2	2	2	2	2	1		13
4	Pembuatan RPP	6	7	6	7	6	7			39
5	Pembuatan Media Pembelajaran	2	2	2	2	2	2			12
6	Pembuatan Lembar Kerja Siswa	1	1	1	1	1	1			6
7	Pengoreksian LKS/ Kuis			3	2	2	4	2		13
8	Praktik Mengajar									
	1. Persiapan			2	1	2	2			7
	2. Pelaksanaan			7	3	7	3			20
	3. Evaluasi			1	1	1	1			4
9	Pembuatan Presensi Siswa						3			3
10	Diskusi dengan Teman Satu Jurusan				2	2	2			6
11	Rekap Data Siswa					5		5	5	15

[illegible]

<b>D. Kegiatan Insidental</b>										
1	Menggantikan guru mengajar		3							3
2	Membantu guru mengajar			2						2
3	Belanja bahan praktik		2		3					5
4	Sharing dengan Kepala Jurusan							5		5
5	Konsumsi penarikan PPL							3		3
		28	30	38	40	52	49	21	32	290

Bantul, 18 Juli 2016

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing Lapangan



Yuriani, M.Pd.  
NIP. 19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing




Subiarsih, M.Pd  
NIP.19710427 199512 2 001

Mahasiswa



Wiwin Suhartantin  
NIM. 13511241009

	<b>LEMBAGA PENGEMBANGAN PENDIDIKAN UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>FORMULIR CATATAN HARIAN PPL SMKN 1 SEWON</b>			
	No. FRM/LPPMP/ 518	Revisi : 00	Tgl. : 18 Juli 2016	Hal : 9 halaman

**SEMESTER KHUSUS  
TAHUN 2016/ 2017**

Nomor Lokasi	: -	Nama Mahasiswa : Wiwin Suhartantin
Nama Sekolah/ Lembaga	: SMK Negeri 1 SewonNo.	Mahasiswa : 13511241009
Alamat Sekolah/ Lembaga	: Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul	Fakultas/ Prodi : FT / Pend. Teknik Boga

No	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Paraf DPL
1	Senin 18 Juli 2016	07.00-07.45	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar	
		07.45-09.45	Bertemu dengan guru pembimbing	Bimbingan materi untuk penyusunan administrasi untuk mengajar	
		09.45-10.00	Istirahat		
		10.10.10.30	Jaga perpustakaan	Membantu penyelesaian buku tamu perpustakaan dan melayani siswa yang meminjam buku di perpustakaan	
2	Selasa 19 Juli 2016	07.00-09.00	Berkenalan dengan warga sekolah	Berbincang-bincang dengan warga sekolah meliputi guru, siswa, penjaga kantin dan lain-lain	
		09.00-09.30	Bertemu dengan guru pembimbing	Bimbingan penyusunan RPP untuk materi pertama yaitu tentang Salad Indonesia	
		09.30-13.30	Jaga perpustakaan	Membantu penyelesaian buku tamu perpustakaan, merapikan buku-buku di perpustakaan, dan melayani siswa-siswa yang ingin meminjam dan mengembalikan buku	
		13.30-13.50	Berkemas	Merapikan perpustakaan	
3	Rabu 20 Juli 2016	06.45-11.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah bersama dengan teman PPL untuk melayani tamu yang datang ke	

				sekolah dan mempunyai keperluan tertentu, serta menyampaikan tugas kepada siswa apabila guru mata pelajaran berhalangan hadir	
		11.00-11.15	Istirahat		
		11.45-14.00	Penyusunan administrasi mengajar	Penyusunan administrasi mengajar meliputi penyusunan silabus, RPP, dan handout	
4	Kamis 21 Juli 2016	06.45-07.00	Piket salam pagi	Piket salam pagi diikuti oleh guru dan 5 mahasiswa PPL dilakukan selama 15 menit	
		07.00-09.00	Penyusunan RPP	Melanjutkan penyusunan RPP untuk materi Salad Indonesia beserta silabusnya	
		09.15-10.00	Bertemu dengan guru pembimbing	Konsultasi silabus, RPP dan perangkat mengajar lainnya	
		10.00-13.30	Jaga perpustakaan	Mendata daftar nama siswa baru untuk memudahkan peminjaman buku di perpustakaan dan melayani siswa yang meminjam maupun mengembalikan buku perpustakaan	
5	Jumat 22 Juli 2016	07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekitar sekolah, diikuti oleh semua siswa, guru, dan seluruh warga sekolah	
		08.00-08.30	Bertemu dengan guru pembimbing	Konsultasi RPP dan handout untuk kesiapan mengajar	
		08.30-10.30	Menyusun RPP	Mengerjakan revisi RPP dan menambahkan materi handout yang masih kurang lengkap	
		10.30-11.15	Membantu piket sekolah	Membantu piket sekolah di lobby karena salah mahasiswa berhalangan hadir	
6	Senin 25 Juli 2016	07.00-08.00	Upacara bendera	Upacara bendera berjalan dengan lancar dan diikuti oleh semua siswa dan guru	
		08.30-12.30	Observasi kelas XI JB 2	Melihat proses pembelajaran langsung dikelas, dan menggantikan guru melanjutkan	

				pembelajaran tentang materi salad Indonesia	
		12.30-13.30	Berkemas	Merapikan ruangan kelas bersama siswa dan mengondisikan siswa untuk menyanyikan lagu nasional dan berdoa sebelum pulang	
7	Selasa 26 Juli 2016	06.30-07.00	Piket salam pagi	Piket salam pagi diikuti oleh guru dan 5 mahasiswa PPL dilakukan selama 15 menit	
		08.00-09.00	Revisi RPP	Mengerjakan revisi RPP dan Handout	
		09.00-10.00	Bertemu dengan guru pembimbing	Bimbingan hasil revisi RPP dan Handout	
		11.00-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajar tentang pembuatan tertib kerja yang dikumpulkan setiap sebelum praktik dimulai dan pembuatan daftar belanja serta daftar alat yang dibutuhkan	
8	Rabu 27 Juli 2016	06.45-11.00	Piket sekolah	Piket dilakukan dengan salah satu teman PPL, dengan melayani tamu yang ingin bertemu dengan guru ataupun siswa dan menyampaikan tugas Bahasa Inggris kepada siswa kelas X ruang11 karena guru berhalangan hadir	
		11.00-14.00	Menyusun RPP	Mengerjakan revisi RPP dan menyiapkan untuk materi selanjutnya	
9	Kamis 28 Juli 2016	07.00-08.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Konsultasi silabus, RPP, Handout untuk materi praktik salad Indonesia (rujak cingur dan urap)	
		08.30-13.13	Revisi RPP	Mengerjakan revisi RPP, dan jobsheet untuk mengajar praktik minggu depan	
10	Jumat 29 Juli 2016	07.00-08.00	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah bersama seluruh warga sekolah	
		08.30-09.00	Konsultasi resep	Konsultasi resep untuk prakti minggu depan, resep tentang salad Indonesia (rujak cingur dan urap)	



		09.00-11.15	Revisi resep	Revisi resep rujak cingur dan urap untuk praktik minggu depan	
11	Sabtu 30 Juli 2016	08.00-10.00	Bertemu dengan siswa JB 1	Menyerahkan jobsheet untuk praktik minggu depan dan daftar belanja serta uang untuk belanja siswa	
12	Senin 01 Agustus 2016	04.00-05.30	Belanja	Belanja kebutuhan yang masih kurang untuk praktik kelas XI JB 1	
		08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajar praktik kelas XI JB 1 membuat salad Indonesia (rujak cingur dan urap) KBM berjalan dengan lancar, semua siswa dapat membuat rujak cingur dan salad sesuai dengan resep dan mengerjakan post test	
13	Selasa 02 Agustus 2016	06.45-07.00	Piket salam pagi	Piket salam pagi diikuti oleh guru dan 5 mahasiswa PPL dilakukan selama 15 menit	
		08.00-11.00	Penyusunan RPP untuk materi selanjutnya	Penyusunan RPP untuk materi sup Indonesia (teori dan praktik)	
		11.00-11.30	Konsultasi RPP	Konsultasi dengan guru pembimbing tentang materi sup Indonesia	
		11.30-13.00	Membantu piket	Membantu piket di lobby, menggantikan teman PPL yang mengajar	
14	Rabu 03 Agustus 2016	06.45-11.00	Piket sekolah	Dilaksanakan di lobby melayani guru yang menitipkan tugas untuk siswa kelas XI pariwisata karena guru sedang diklat	
		11.00-13.30	Revisi RPP	Melanjutkan mengerjakan revisi RPP untuk materi minggu depan (sup Indonesia)	
15	Kamis 04 Agustus 2016	08.00-08.30	Konsultasi RPP	Konsultasi RPP materi sup Indonesia	
		09.00-13.00	Revisi RPP	Melanjutkan mengerjakan revisi RPP untuk mengajar 2 minggu yang akan datang	


16	Jumat 05 Agustus 2016	07.00-08.00	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah, diikuti oleh seluruh warga sekolah	
		08.00-11.00	Bertemu dengan guru maple PBM	Konsultasi materi Pengetahuan Bahan Makanan untuk mengajar minggu depan dan konsultasi administrasinya	
17	Sabtu 06 Agustus	08.00-09.30	Konsultasi administrasi mengajar	Konsultasi RPP, silabus, handout, Pengetahuan Bahan Makanan dengan materi serealialia	
18	Senin 08 Agustus 2016	07.00-09.00	Pembuatan soal	Pembuatan soal untuk post test materi Pengetahuan Bahan Makanan	
		11.45-14.45	Mengajar kelas X Boga 2	Mengajar materi serealialia untuk kelas X Boga 2, kegiatan meliputi diskusi, presentasi, tanya jawab, dan post test	
19	Selasa 09 Agustus 2016	06.45-07.00	Piket salam pagi	Piket salam pagi diikuti oleh guru dan 5 mahasiswa PPL dilakukan selama 15 menit	
		07.30-13.00	Penyusunan administrasi untuk mengajar	Melanjutkan penyusunan untuk mengajar minggu depan dengan materi sup Indonesia	
20	Rabu 10 Agustus 2016	06.45-11.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah bersama dengan teman PPL untuk melayani tamu yang datang ke sekolah dan mempunyai keperluan tertentu, serta menyampaikan tugas kepada siswa apabila guru mata pelajaran berhalangan hadir	
		11.00-13.30	Membantu KBM	Membantu KBM kelas XI JB 3 praktik membuat salad	
21	Kamis 11 Agustus 2016	07.00-09.00	Penyusunan administrasi	Pembenahan administrasi untuk mengajar minggu depan	
		09.00-10.00	Konsultasi RPP	Konsultasi RPP dan resep untuk mengajar minggu depan untuk praktik sup Indonesia	
		10.00-13.00	Revisi RPP	Revisi RPP dan jobsheet serta melengkapi administrasi untuk	

				mengajar minggu depan	
22	Jumat 12 Agustus 2016	07.00-08.00	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah, diikuti oleh seluruh warga sekolah	
		08.00-11.00	Revisi RPP	Melanjutkan mengerjakan RPP hingga selesai	
23	Sabtu 13 Agustus 2016	08.00-09.00	Bertemu siswa XI JB 2	Menyerahkan jobsheet dan daftar belanja untuk praktik minggu depan	
24	Senin 15 Agustus 2016	07.00-08.00	Upacara bendera	Upacar bendera berjalan dengan lancar	
		08.30-10.00	Bertemu guru mata pelajaran PBM	Menanyakan materi mengajar selanjutnya dan konsyltasi analisis soal	
		10.00-13.30	Penyusunan administrasi PBM	Mengerjakan administrasi Pengetahuan Bahan Makanan untuk mengajar minggu depan	
25	Selasa 16 Agustus 2016	05.00-08.00	Persiapan	Membeli bahan untuk mengajar praktik sup Indonesia (sup sayur dan sup oyong)	
		08.30-14.30	Mengajar kealas XI JB 2	Mengajar kelas JB 2 tentang materi sup Indonesia (teori dan dilanjutkan praktik) KBM berjalan dengan lancar	
26	Rabu 17 Agustus 2016	07.00-08.45	Upacara hari Kemerdekaaan	Upacara hari kemerdekaan berjalan dengan lancar	
27	Kamis 18 Agustus 2016	07.00-13.00	Penyusunan administrasi	Melanjutkan menyusunn administrasi PBM untuk mengajar minggu depan	
28	Jumat 19 Agustus 2016	07.00-08.00	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah yang diikuti oleh seluruh warga sekolah	
		08.30-11.00	Analisis soal	Mengerjakan analisis soal hasil kerja siswa kelas X Boga 2	
29	Senin 22 Agustus 2016	07.00-08.00	Upacara bendera	Upacara bendera berjalan dengan lancar	
		08.00-11.00	Analisis soal	Melanjutkan analisis soal mata	

				pelajaran PBM kelas X Boga 5 Patiseri	
		11.00-11.45	Bertemu siswa kelas X Boga 5	Menyerahkan tugas kelompok yang harus dikerjakan	
		12.00-13.00	Konsultasi	Konsultasi hasil analisis soal dan materi mengajar	
30	Selasa 23 Agustus 2016	06.45-07.00	Piket salam pagi	Piket salam pagi diikuti oleh guru dan 5 mahasiswa PPL dilakukan selama 15 menit	
		07.00-10.00	Pembuatan media	Pembuatan media untuk mengajar keesokan harinya untu materi PBM tentang bumbu dan rempah	
		10.30-12.30	Konsultasi	Konsultasi materi untuk mengajar keesokan harinya tentang bumbu dan rempah untuk kelas X Boga 5 Patiseri	
31	Rabu 24 Agustus 2016	07.00-09.15	Mengajar kelas X Boga 5	Mengajar kelas X Boga 5 tentang meteri bumbu dan rempah kegiatan meliputi diskusi, presentasi, Tanya jawab, dan mengerjakan post test, KBM berjalan dengan lancar	
		09.15-12.30	Piket sekolah	Piket dilaksanakan di lobby bersama 1 orang teman PPL dan 1 orang teman PPL dari kampus lain	
32	Kamis 25 Agustus 2016	07.00-14.00	Penyusunan RPP teori dan praktik	Penyusunan RPP teori dan praktik untuk materi soto Indonesia kelas XI JB 3	
33	Jumat 26 Agustus 2016	07.00-08.00	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah yang diikuti oleh seluruh warga sekolah	
		08.00-11.00	Analisis soal	Analiasis soal untuk mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia	
		11.00-12.00	Konsultasi	Konsultasi RPP untuk materi soto Indonesia ( teori dan Prktik)	
34	Senin 29 Agustus 2016	07.30-11.00	Rekap data siswa	Merekap data siswa kelas X Jasa Boga 2 dan X Patiseri 5	
35	Selasa	07.00-10.30	Rekap data siswa	Merekap data siswa kelas XI Jasa	

	30 Agustus 2016			Boga 1 dan XI Jasa Boga 2	
36	Rabu 31 Agsutus 2016	07.00-11.00	Piket sekolah	Piket sekolah bersama dengan mahasiswa PPL luar UNY untuk melayani tamu yang berkepntingan untuk bertemu dengan warga sekolah	
37	Kamis 01 September 2016	07.00-11.00	Menggantikan piket	Menggantikan piket sekolah karena yang dijadwalkan berhalangan hadir	
38	Jumat 02 September 2016	07.00-08.00	Bersih sekolah (Adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah yang diikuti oleh seluruh warga sekolah	
		08.30-11.00	Analisis nilai	Analisis nilai siswa kelas X Patiseri 5 teori bumbu dan rempah Indonesia	
39	Senin 05 September 2016	07.00-11.00	Analisis soal menggunakan Anbuso	Analisis nilai siswa kelas X Patiseri 5 dengan menggunakan Anbuso (Analisis Butir Soal)	
40	Selasa 06 September 2016	06.45-07.00	Piket salam pagi	Piket salam pagi bersama dengan guru dan mahasiswa PPL lainnya	
		07.30-10.30	Rekap nilai siswa	Rekap nilai siswa kelas X Patiseri 5 teori bumbu dan rempah Indonesia	
41	Rabu 07 September 2016	07.00-11.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah bersama dengan teman PPL untuk melayani tamu yang datang ke sekolah dan mempunyai keperluan tertentu, serta menyampaikan tugas kepada siswa apabila guru mata pelajaran berhalangan hadir	
42	Kamis 08 September 2016	07.00-11.00	Analisis soal menggunakan Anbuso	Analisis nilai siswa kelas X Patiseri 5 dengan menggunakan Anbuso (Analisis Butir Soal)	
43	Jumat 09 September 2016	07.00-08.00	Bersih sekolah	Membersihkan lingkungan sekolah yang diikuti oleh seluruh warga sekolah	
		08.00-11.00	Sharing dengan guru PBM	Sharing tentang format penyusunan administrasi guru	

				yang baik dan benar serta motivasi	
44	Selasa 13 September 2016	07.00-10.30	Sharing dengan Kepala Jurusan	Sharing dengan Kepala Jurusan tentang kegiatan PPL dan penyusunan administrasi guru yang baik dan benar	
45	Rabu 14 September 2016	07.00-11.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah bersama dengan teman PPL untuk melayani tamu yang datang ke sekolah dan mempunyai keperluan tertentu, serta menyampaikan tugas kepada siswa apabila guru mata pelajaran berhalangan hadir	
46	Kamis 15 September 2016	07.00-08.30	Konsumsi	Mengurusi bagian konsumsi untuk acara penarikan PPL UNY	
		09.00-11.00	Penarikan PPL	Penarikan PPL UNY yang dihadiri oleh Dosen Pembimbing Lapangan, Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Sewon, wakil kepala sekolah, Koor PPL SMK Negeri 1 Sewon, guru-guru pembimbing, dan seluruh mahasiswa PPL UNY	

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

## SILABUS


Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
 Kelas : XI  
 Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia .

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak, secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

**Pelaksanaan Program Adiwiyata :**

- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.


**Komponen Adiwiyata :**

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;


- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia pada materi salad Indonesia adalah dengan mengolah sisa bahan praktik (sayuran) yang dijadikan kompos



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengolahan dan penyajian makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hidangan salad Indonesia</li> <li>Komposisi salad Indonesia</li> <li>Jenis-jenis salad Indonesia</li> <li>Cara pembuatan saus salad Indonesia</li> <li>Bahan dan alat yang digunakan untuk membuat salad Indonesia</li> <li>Kriteria salad Indonesia</li> <li>Teknik pengolahan salad Indonesia</li> <li>Cara penyimpanan salad Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar salad Indonesia (gado-gado, urap, rujak cingur)</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengecekan salad, jenis-jenis salad, komposisi salad, bahan dan alat, cara pembuatan, kriteria hasil, dan penyimpanannya serta perbedaan dari masing-masing dressing dan salad Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat salad Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar rujak cingur dan urap dalam power point (<a href="http://www.bango.co.id">www.bango.co.id</a>)</li> <li>Video pembuatan rujak cingur (<a href="http://indonesia-tourism.com">indonesia-tourism.com</a>)</li> <li>Bahan praktik Membuat rujak cingur dan urap</li> <li>Alat praktik membuat rujak cingur dan urap</li> <li>Jobsheet</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

<p>gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia</p> <p>4.1. Membuat salad Indonesia</p>		<p>sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad Indonesia</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia</li> </ul>			
---	--	---	--	--	--

Bantul, 13 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,


Mahasiswa PPL,

Subiarsih, M.Pd.


NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti

NIM 13511241009

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	1 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

<b>Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)</b>	
Sekolah : <b>SMK Negeri 1 Sewon</b> Mata Pelajaran: <b>Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</b> Kelas/Semester: <b>XI Jasa Boga / I</b> Materi Pokok : <b>Salad Indonesia</b> Alokasi waktu : <b>270 menit</b>	
<b>A. Kompetensi Inti (KI)</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</li> <li>2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</li> <li>3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</li> <li>4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.</li> </ol> <b>B. Kompetensi Dasar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Mendeskripsikan rujak cingur dan urap</li> <li>4.1 Membuat rujak cingur</li> <li>4.2 Membuat urap</li> </ol> <b>C. Indikator Pencapaian Kompetensi</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dapat menjelaskan pengertian rujak cingur dan urap</li> <li>2. Siswa dapat menyebutkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat rujak cingur dan urap</li> <li>3. Siswa dapat menjelaskan cara pembuatan rujak cingur dan urap</li> <li>4. Siswa dapat menjelaskan bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat rujak cingur dan urap</li> <li>5. Siswa dapat mempraktikkan rujak cingur</li> </ol>	

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	2 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

6. Siswa dapat mempraktikkan urap

**D. Pelaksanaan Program Adiwiyata :**

- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- A. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- B. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- C. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- D. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia pada materi salad Indonesia adalah mengolah sisa bahan praktik (sayuran) menjadi kompos.


**E. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat :

1. Menjelaskan pengertian rujak cingur dan urap
2. Menyebutkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat rujak cingur dan urap
3. Menjelaskan cara pembuatan rujak cingur dan urap
4. Menjelaskan bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat rujak cingur dan urap
5. Mempraktikkan rujak cingur
6. Mempraktikkan urap

**F. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)**

1. Pengertian rujak cingur dan urap
2. Alat dan bahan yang digunakan untuk pembuatan rujak cingur dan urap
3. Cara pengolahan rujak cingur dan urap
4. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk pembuatan rujak cingur dan urap

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

5. Cara penyajian dan kriteria hasil rujak cingur dan urap
6. Cara penyimpanan rujak cingur dan urap
7. Resep membuat rujak cingur
8. Resep membuat urap


#### G. Pendekatan, Model dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
3. Metode Pembelajaran : Pengamatan, diskusi, tanya jawab


#### H. Kegiatan Pembelajaran

##### Pertemuan Ke Satu

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan ruang kelas dan siswa untuk menyanyikan lagu daerah atau lagu kebangsaan</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat rujak cingur, atau urap untuk makan sehari-hari? Tahukah kalian bahwa makanan tersebut merupakan salah satu contoh salad indonesia?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	15 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati resep dan video pembuatan rujak cingur dan urap</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang bahan dan alat yang digunakan untuk membuat rujak cingur dan urap, bumbu yang digunakan dan cara pengolahannya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menjelaskan materi tentang rujak cingur dan urap</li> <li>Guru menanyakan apakah jobsheet sudah dibaca atau belum</li> </ul>	240 menit

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	4 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, plating rujak cingur, dan urap</li> <li>• Guru mengamati sikap dan keaktifan siswa</li> <li>• Guru mendemonstrasikan cara memotong sayuran untuk rujak cingur dan urap serta potongan cingur yang benar</li> <li>• Guru memberi contoh cara membuat rujak dan urap sesuai resep</li> <li>• Setiap kelompok mengolah rujak cingur dan urap sesuai resep</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengevaluasi dan menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>• Guru memotivasi siswa agar berani bertanya dan menjawab pertanyaan berkaitan dengan alat, bahan, cara pembuatan rujak cingur dan urap</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>		
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengevaluasi hasil praktik yang telah dilakukan siswa</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah, berdoa.</p> <p>Guru mengucapkan salam penutup</p>	15menit	

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	5 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

## I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

### 1. Jenis/teknik penilaian :

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
<b>SIKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktif</li> <li>Bekerjasama</li> <li>Bertanggung jawab</li> </ul>	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
<b>PENGETAHUAN</b>	Tes	Tes Tertulis	Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
<b>KETERAMPILAN</b>	Tes	Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran


### 2. Bentuk instrumen dan instrumen

#### a. Kisi-kisi

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.1 Mendeskripsikan rujak cingur dan urap	• Menjelaskan bahan yang digunakan untuk membuat rujak cingur	Essay	1
	• Menjelaskan cara pembuatan rujak cingur		2
	• Menjelaskan bahan yang digunakan untuk membuat urap		3
	• Menjelaskan cara membuat urap		4
	• Menjelaskan cara penyajian rujak cingur dan urap		5

#### b. Soal

1. Bahan apa saja yang digunakan untuk membuat rujak cingur ?
2. Jelaskan cara pembuatan rujak cingur !

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	6 dari 10
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

3. Sebutkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat urap !

4. Bagaimana cara membuat urap ?

5. Bagaimana cara penyajian rujak cingur dan urap ?

Kunci jawaban :

1. Bahan yang digunakan :

Tahu cina, Tempe, Kangkung, Tauge, Cingur, Ketimun, Mangga mengkal, Bengkuang, Lontong, Bawang merah goreng, Kerupuk kanji, Pisang batu, Cabai rawit, Kacang tanah, Gula merah, Bawang putih, Terasi, Garam, Petis udang, Asam jawa

2. Cara pembuatan rujak cingur:

1. Rebus cingur dengan 2 lembar daun salam, 2 cm jahe, 1 sendok teh garam, dan 1.500 ml air sampai empuk. Sisihkan.
2. Lumuri tempe dan tahu dalam 100 ml air dan 1 sendok teh garam. Goreng sampai matang.
3. Ulek, pisang batu, cabai rawit merah, kacang tanah, gula merah, bawang putih, terasi, dan garam.
4. Masukkan petis dan air asam. Ulek halus. Tuang air. Ulek rata.
5. Iris-iris tahu, tempe, cingur, ketimun, mangga, dan bengkuang diatas cobek.
6. Masukkan kangkung, taoge, dan irisan lontong. Aduk-aduk sampai rata.
7. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan kerupuk kanji.

3. Bahan membuat urap :


Kacang panjang, Bayam, Wortel, Tauge, Kelapa, Bawang merah, Bawang putih, Cabai merah keriting, Kencur, Terasi, Garam, Gula merah

4. Cara membuat :

1. Aduk rata kelapa parut dan bumbu halus.
2. Sangrai diatas api kecil sambil diaduk-aduk sampai kering. Matikan api.
3. Angkat dari atas kompor. Aduk-aduk kembali sampai uap panasnya hilang.
4. Campur kacang panjang, kangkung, wortel, dan taoge. Aduk rata.
5. Tambahkan campuran kelapa sangrai. Aduk rata. Sajikan.

5. Cara penyajiannya, untuk rujak cingur dengan mencampur saus, sayuran dan cingur atau bisa menata sayuran dan sausnya ditempatkan ditengah sayuran. untuk urap bisa mencampur kelapa yang sudah dibumbui dengan sayuran atau bisa juga diletakkan di tengah sayuran yang sudah ditata.




	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	7 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

### 3. Pedoman penskoran

#### a. Tes tertulis

No.	Jawaban	Skor
1	Bahan yang digunakan : Tahu cina, Tempe, Kangkung, Tauge, Cingur, Ketimun, Mangga mengkal, Bengkuang, Lontong, Bawang merah goreng, Kerupuk kanji, Pisang batu, Cabai rawit, Kacang tanah, Gula merah, Bawang putih, Terasi, Garam, Petis udang, Asam jawa	20
2	Cara pembuatan rujak cingur: 1. Rebus cingur dengan 2 lembar daun salam, 2 cm jahe, 1 sendok teh garam, dan 1.500 ml air sampai empuk. Sisihkan. 2. Lumuri tempe dan tahu dalam 100 ml air dan 1 sendok teh garam. Goreng sampai matang. 3. Ulek, pisang batu, cabai rawit merah, kacang tanah, gula merah, bawang putih, terasi, dan garam. 4. Masukkan petis dan air asam. Ulek halus. Tuang air. Ulek rata. 5. Iris-iris tahu, tempe, cingur, ketimun, mangga, dan bengkuang diatas cobek. 6. Masukkan kangkung, taoge, dan irisan lontong. Aduk-aduk sampai rata. 7. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan kerupuk kanji.	20
3	Bahan membuat urap : Kacang panjang, Bayam, Wortel, Tauge, Kelapa, Bawang merah, Bawang putih, Cabai merah keriting, Kencur, Terasi, Garam, Gula merah	20
4	Cara membuat : 1. Aduk rata kelapa parut dan bumbu halus. 2. Sangrai diatas api kecil sambil diaduk-aduk sampai kering. Matikan api. 3. Angkat dari atas kompor. Aduk-aduk kembali sampai uap panasnya hilang. 4. Campur kacang panjang, kangkung, wortel, dan taoge. Aduk rata. 5. Tambahkan campuran kelapa sangrai. Aduk rata. Sajikan.	20
5	Cara penyajiannya, untuk rujak cingur dengan mencampur saus, sayuran dan cingur atau bisa menata sayuran dan sausnya	20

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	8 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016


	ditempatkan ditengah sayuran. untuk urap bisa mencampur kelapa yang sudah dibumbui dengan sayuran atau bisa juga diletakkan di tengah sayuran yang sudah ditata.	
	Nilai = Total keseluruhan skor	

b. Afektif/sikap

NO.	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten 3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten 4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten
2	Bekerja sama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisiten 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	9 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

c. Ketrampilan

1) Pengamatan

No	Nama siswa	Ketrampilan								
		Antusias			bertanya			berpendapat		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum ajeg 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum konsisten
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten

2)

Unjuk kerja


Kel	Nama	Menu praktikum	Persiapan	Proses	Hasil				Rata-rata
					Rupa	Rasa	Tekstur	Penampilan	
1.	Kelompok 1	Menu A							
		Menu B							

4. Remidi dan Pengayaan

Nilai KKM 80

a. Remidi

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Remidi	Tanggal Pelaksanaan
1.			Mengerjakan kembali soal yang diujikan	
2.				

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	10 dari 10
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

b. Pengayaan

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Pengayaan	Tanggal Pelaksanaan
1.			Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan	
2.				

**J. Media, Alat dan Sumber Pelajaran**

1. Media : Power Point, video, dan hasil produk jadi

2. Alat

Alat : Pisau, Sendok , Talenan, Panci, Muntu, Cobek, Kom

Bahan : Bahan masakan rujak cingur dan urap dan jobsheet

3. Sumber Belajar :

Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan. 2010. Modul Pengolahan Makanan Indonesia. <http://webcache.googleusercontent.com>.

Tri Susanto, 2001. Proyek dan potensi Makanan Tradisional dalam Pengembangan Industri Pangan. Makalah Seminar, PKMT, Lemlit UNESA

Devy O. Situmorang. Resep Masakan Indonesia. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2016 dari sumber [www.sajiansedap.com](http://www.sajiansedap.com)

Bantul, 13 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti  
NIM. 13511241009

## HANDOUT

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya menggunakan selada. Contoh salad Indonesia :

### 1. Rujak cingur

Rujak merupakan hidangan yang terdiri dari irisan beberapa buah misalnya ketimun, bengkoang, nanas, mangga muda, kedondong, pepaya mengkal, jambu air yang disiram atau diaduk dengan sambal gula jawa. Salah satu jenis rujak pada makanan Indonesia yaitu rujak cingur. Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah-buahan seperti ketimun, krai (sejenis ketimun khas Jawa Timur), bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran-sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam dan irisan tipis-tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diuleg, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak uleg.

### 2. Urap

Urap adalah sayuran yang direbus dengan topping sambal parutan kelapa, dimakan dengan nasi. Di lengkapi juga dengan perkedel jagung, tempe goreng dan teri goreng. Sayuran yang biasanya digunakan sebagai bahan urap antara lain, bayam, kangkung, daun singkong, daun pepaya muda, kacang panjang, taoge, dan kobis. Semua sayuran ini direbus atau dikukus. Kemudian dicampur dengan parutan kelapa yang telah dibumbui dengan bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, kencur, terasi, garam dan gula merah, urap dapat berfungsi sebagai salad atau dapat dijadikan hidangan pembuka. Namun juga bisa dijadikan hidangan utama apabila dalam penyajiannya menggunakan nasi. Dari masing-masing daerah Indonesia memiliki karakteristik sendiri dalam pembuatan hidangan urap. Contohnya pada wilayah Jawa timur urap dikenal dengan rasa pedas dengan warna bumbu pada kelapa lebih merah dari cabai merah besar.

### 1. Alat dan Bahan

#### Alat

Alat Praktik	Alat Hidang
Pisau Sendok Talenan Panci Muntu Cobek Kom	Piring saji Sendok makan Garpu

## Bahan

Rujak Cingur	Urap
Tahu cina	Kacang panjang
Tempe	Bayam
Kangkung	Wortel
Tauge	Tauge
Cingur	Kelapa
Ketimun	Bawang merah
Mangga mengkal	Bawang putih
Bengkuang	Cabai merah keriting
Lontong	Kencur
Bawang merah goreng	Terasi
Kerupuk kanji	Garam
Pisang batu	Gula merah
Cabai rawit	
Kacang tanah	
Gula merah	
Bawang putih	
Terasi	
Garam	
Petis udang	
Asam jawa	

## 2. Layout Penyajian

### a. Rujak cingur



**b. Urap**



# **JOBSHEET**

## **1. Kompetensi Dasar :**

Membuat Salad Indonesia

Menu :

- a. Rujak cingur
- b. Urap

## **2. Indikator pencapaian :**

- a. Siswa dapat membuat rujak cingur
- b. Siswa dapat membuat urap

## **3. Langkah Kerja**

- a. Melakukan persiapan diri, alat dan bahan.
- b. Melakukan proses pembuatan salad Indonesia (rujak cingur dan urap)
- c. Menilai hasil praktikum
- d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

## **4. Lampiran : Resep**



## Rujak Cingur

### **Bahan-bahan/bumbu-bumbu :**

1 buah (300 gram) tahu putih cina  
1 buah (250 gram) tempe  
1 ikat (175 gram) kangkung, disiangi, direbus  
100 gram taoge, direbus  
400 gram cingur  
1 buah (150 gram) ketimun, dipotong-potong  
1 buah (200 gram) mangga mengkal, dipotong-potong  
1 buah (350 gram) bengkuang, dipotong-potong  
4 buah lontong  
3 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan  
100 gram kerupuk kanji  
minyak untuk menggoreng

### **Bumbu Halus Per Porsi:**

1/2 buah (40 gram) pisang batu, diiris  
3 buah cabai rawit merah  
3 sendok makan kacang tanah  
2 1/2 sendok teh gula merah sisir  
2 siung bawang putih  
1/2 sendok teh terasi, digoreng  
1/2 sendok teh garam  
2 1/2 sendok makan petis  
1 sendok makan air asam (dari 1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air)  
50 ml air

Cara membuat :

1. Rebus cingur dengan 2 lembar daun salam, 2 cm jahe, 1 sendok teh garam, dan 1.500 ml air sampai empuk. Sisihkan.
2. Lumuri tempe dan tahu dalam 100 ml air dan 1 sendok teh garam. Goreng sampai matang.
3. Ulek, pisang batu, cabai rawit merah, kacang tanah, gula merah, bawang putih, terasi, dan garam.
4. Masukkan petis dan air asam. Ulek halus. Tuang air. Ulek rata.
5. Iris-iris tahu, tempe, cingur, ketimun, mangga, dan bengkuang diatas cobek.
6. Masukkan kangkung, taoge, dan irisan lontong. Aduk-aduk sampai rata.
7. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan kerupuk kanji.

Untuk 4 porsi

# URAP

**Bahan-bahan/bumbu-bumbu:**

100 gram kacang panjang, dipotong 3 cm, direbus  
1 ikat (150 gram) kangkung, direbus  
2 buah wortel, dipotong korek api, direbus  
100 gram taoge, diseduh  
100 gram kelapa parut kasar

**Bumbu Halus:**

4 butir bawang merah  
2 siung bawang putih  
2 buah cabai merah keriting  
2 cm kencur  
1/2 sendok teh terasi, goreng  
3/4 sendok teh garam  
1 sendok teh gula merah

**Cara membuat:**

1. Aduk rata kelapa parut dan bumbu halus.
2. Sangrai diatas api kecil sambil diaduk-aduk sampai kering. Matikan api.
3. Angkat dari atas kompor. Aduk-aduk kembali sampai uap panasnya hilang.
4. Campur kacang panjang, kangkung, wortel, dan taoge. Aduk rata.
5. Tambahkan campuran kelapa sangrai. Aduk rata. Sajikan.

Untuk 4 porsi

**DAFTAR NILAI PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA**  
**KELAS XI JASA BOGA 1**  
**TAHUN 2016/2017**

KEL	ANGGOTA KELOMPOK	MENU	ASPEK PENILAIAN						NILAI
			Persiapan	Proses	KRITERIA HASIL				RATA-RATA
					RASA	RUPA	TEKSTUR	PENAMPILAN	
1	Esti Rahayu	RUJAK CINGUR	85	84	86	85	84	84	84,7
	Indah Puji Rahayu	URAP	85	84	86	85	84	84	84,7
	Zahrotun Nisa		85	84	86	85	84	84	84,7
2	Ina Yulaicha	RUJAK CINGUR	86	84	86	85	84	86	85,2
	Rike Amelia Putri R.	URAP	86	84	86	85	84	86	85,2
	Ulya Latifah		86	84	86	85	84	86	85,2
3	Berlin Arwanti	RUJAK CINGUR	85	85	85	85	84	86	85,0
	Erina Oktavia	URAP	85	85	85	85	84	86	85,0
	Fajar Ayu Anggraini		85	85	85	85	84	86	85,0
4	Alfina Indraswari	RUJAK CINGUR	85	84	86	84	84	84	84,5
	Andrianny Ayu Lestari	URAP	85	84	86	84	84	84	84,5
	Umi Munawaroh		85	84	86	84	84	84	84,5
5	Dindha Widyasari	RUJAK CINGUR	85	84	85	84	84	86	84,7
	Mia Laraswati	URAP	85	84	85	84	84	86	84,7
	Nurul Nor Rohmah		85	84	85	84	84	86	84,7
6	Fitri Puspita Sari	RUJAK CINGUR	85	84	84	84	84	85	84,3
	Herwin Setyaningrum	URAP	85	84	84	84	84	85	84,3
	Nikhi Marbeyani		85	84	84	84	84	85	84,3
7	Jihan Ayu Nur Qomah	RUJAK CINGUR	85	84	86	84	84	85	84,7
	Septiana Pengastuti	URAP	85	84	86	85	84	85	84,8
	Titi Umayasari		85	84	86	85	84	85	84,8
8	Muhammad Farhan I. A.	RUJAK CINGUR	85	83	84	85	84	84	84,2
	Yahya Hera Algita	URAP	85	83	84	85	84	84	84,2
	Yoseph Dedo Anom P.		85	83	84	85	84	84	84,2
9	Dindhi Dewantoro	RUJAK CINGUR	85	83	84	85	84	85	84,3
	Ahmad Zainul Muttaqin	URAP	85	84	85	85	84	85	84,7
	Nofan Ramadhan		85	84	85	85	84	85	84,7
	Novianto Iman Santoso		85	84	85	85	84	85	84,7
10	Mei Chandra Lestari	RUJAK CINGUR	85	85	85	85	84	86	85,0
	Puput Maharani	URAP	85	85	85	85	84	86	85,0
	Tri Anjaswari		85	85	85	85	84	86	85,0

Guru Mata Pelajaran,

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

# SALAD INDONESIA



# PENGERTIAN

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada.

# CONTOH SALAD INDONESIA

**1.**Rujak cingur

**2.**Urap

# RUJAK CINGUR



Rujak merupakan hidangan yang terdiri dari irisan beberapa buah misalnya ketimun, bengkoang, nanas, mangga muda, kedondong, pepaya mengkal, jambu air yang disiram atau diaduk dengan sambal gula jawa. Salah satu jenis rujak pada makanan Indonesia yaitu rujak cingur.



# PENYAJIAN RUJAK CINGUR







# URAP




Urap adalah sayuran yang direbus dengan topping sambal parutan kelapa, dimakan dengan nasi. Di lengkapi juga dengan perkedel jagung, tempe goreng dan teri goreng.

# PENYAJIAN URAP







	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

## SILABUS


Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
 Kelas : XI  
 Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia .

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

**Pelaksanaan Program Adiwiyata :**


- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia adalah dengan mengolah Limbah organik (sayuran) sisa pengolahan dijadikan kompos

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengolahan dan penyajian makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hidangan sup Indonesia</li> <li>Kriteria sup Indonesia</li> <li>Jenis-jenis sup Indonesia</li> <li>Bahan dan bumbu sup Indonesia</li> <li>Cara penyajian sup Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar, video, dan membaca materi tentang sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, kriteria, jenis-jenis, bahan dan bumbu, dan cara penyajian sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat sup Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar sup Indonesia (<a href="http://cintadapur.blogspot.com">http://cintadapur.blogspot.com</a>)</li> <li>Bahan praktik Membuat sup Indonesia</li> <li>Alat praktik membuat sup Indonesia</li> <li>Buku referensi (Modul pengolahan makanan Indonesia)</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.1. Menjelaskan pengertian, kriteria, jenis-jenis, bahan dan bumbu, dan cara penyajian hidangan sup Indonesia 4.1. Membuat sup Indonesia		sup Indonesia <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan hidangan sup Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>			
---	--	---	--	--	--

Bantul, 13 Agustus 2016


Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,


Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti  
NIM 13511241009



 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 10
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

<b>Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)</b>	
Sekolah	: <b>SMK Negeri 1 Sewon</b>
Mata Pelajaran	: <b>Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</b>
Kelas/Semester	: <b>XI Jasa Boga / I</b>
Materi Pokok	: <b>Sup Indonesia</b>
Alokasi waktu	: <b>90 menit</b>
<p><b>A. Kompetensi Inti (KI)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</li> <li>2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</li> <li>3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</li> <li>4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.</li> </ol> <p><b>B. Kompetensi Dasar</b></p> <p>3.1. Menjelaskan pengertian, jenis, kriteria, bahan dan bumbu, cara penyajian, dan cara penyimpanan sup Indonesia</p>	

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 10
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian sup Indonesia
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis hidangan sup Indonesia
3. Siswa dapat memahami kriteria sup Indonesia
4. Siswa dapat mengidentifikasi bahan dan bumbu pembuatan sup Indonesia
5. Siswa dapat menjelaskan cara penyajian hidangan sup Indonesia

### **D. Pelaksanaan Program Adiwiyata :**

1. **Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. **Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

#### **Komponen Adiwiyata :**

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;


- A. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
- B. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
- C. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
- D. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia pada materi soto Indonesia adalah mengolah sisa bahan praktik (sayuran) menjadi kompos.

### **E. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian sup Indonesia
2. Menjelaskan kriteria sup Indonesia

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

3. Menjelaskan cara pengolahan atau metode sup Indonesia
4. Mengetahui jenis-jenis sup Indonesia
5. Menjelaskan bahan dan bumbu sup Indonesia
6. Menjelaskan cara penyajian sup Indonesia
7. Menjelaskan cara penyimpanan sup Indonesia

#### **F. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)**

1. Pengertian sup Indonesia
2. Kriteria sup Indonesia
3. Cara pengolahan atau metode pengolahan sup Indonesia
4. Jenis-jenis sup Indonesia
5. Bahan dan bumbu sup Indonesia
6. Cara penyajian sup Indonesia
7. Cara penyimpanan sup Indonesia


#### **G. Pendekatan, Model dan Metode :**

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
3. Metode Pembelajaran : Pengamatan, diskusi, tanya jawab


#### **H. Kegiatan Pembelajaran**

Pertemuan Ke Satu

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan ruang kelas dan siswa untuk menyanyikan lagu daerah atau lagu kebangsaan	15 menit

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	4 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

		<p>Guru memberikan apersepsi : Apakah pernah makan sup ? sup apa saja yang pernah kalian makan ? coba sebutkan</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>		
	Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa membaca materi tentang sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang materi sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menjelaskan materi tentang sup Indonesia</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang materi sup Indonesia</li> <li>• Guru mengamati sikap dan keaktifan siswa</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>• Guru memotivasi siswa agar berani bertanya dan menjawab pertanyaan berkaitan dengan sup Indonesia</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>	60 menit	


 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	5 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

Kegiatan Penutup	Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai sup Indonesia Guru memberikan post test kepada siswa tentang sup Indonesia Guru melakukan refleksi kegiatan Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup	15menit

## I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

### 1. Jenis/teknik penilaian :

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktif</li> <li>Bekerjasama</li> <li>Bertanggung jawab</li> </ul>	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
PENGETAHUAN	Tes	Tes Tertulis	Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	6 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

## 2. Bentuk instrumen dan instrumen

### a. Kisi-kisi


Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.1. Menjelaskan pengertian, jenis, kriteria, bahan dan bumbu, cara penyajian, dan cara penyimpanan sup Indonesia	• Menjelaskan kriteria sup Indonesia	Essay	1
	• Menyebutka jenis-jenis sup Indonesia		2, 3
	• Menjelaskan menjelaskan cara penyajian sup Indonesia		4
	• Menjelaskan cara penyimpanan sup Indonesia		5

### b. Soal

1. Apa saja kriteria sup Indonesia, jelaskan !
2. Sebut dan jelaskan jenis sup yang pernah kamu ketahui !
3. Sebutkan jenis sup Indonesia berdasarkan penggolongannya !
4. Bagaimana cara penyajian sup Indonesia ?
5. Bagaimana cara penyimpanan sup Indonesia ?

Kunci jawaban :

1. Kriteria sup Indonesia adalah :
  1. Sup harus jernih
  2. Sup tidak berlemak
  3. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
  4. Temperature panas
2. Sup sayur, sup yang berisi sayuran berupa wortel, kembang kol, kol, kentang sup berwarna bening. Bahan utama pembuatannya adalah kaldu ayam

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		Status Revisi	00
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	7 dari 10
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

Sup jagung, sup bening yang bahan utamanya adalah jagung dan bayam, biasanya dibuat dengan tidak menggunakan kaldu

3. Jenis sup Indonesia berdasarkan penggolongannya :

Sup dengan bahan pengisi daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam

Sup dengan bahan pengisi daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut

Sup dengan bahan pengisi udang. Contoh: Sup Tekwan

Sup bahan pengisi ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan

Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.

4. Cara penyajian sup Indonesia :

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup disajikan dalam keadaan panas. Penyajian sup bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong ditempatkan pada piring tersendiri


5. Cara penyimpanan sup Indonesia :

1. Bahan cair dan padat (isian) dipisahkan dan dimasukkan kedalam plastik dan divacum disimpan di freezer

2. Cream sup, jangan dicampur dengan cream, saat akan disimpan karena akan terjadi gumpalan/ jendalan/ curdling ketika dipanaskan kembali saat akan dihidangkan

3. Beri tanggal penyimpanan : untuk stock bisa disimpan selama satu bulan dalam refrigerator dan tiga bulan dalam freezer dengan teknik pendinginan yang sempurna dengan cara, stock dibiarkan dingin dengan cara alat direndam air es maksimal dua jam setelah stock diturunkan dari api kemudian ditutup dan diberi label tanggal mulai disimpan

4. Isi sup berupa sayuran tidak bisa disimpan lama karena tekstur dan rasa akan berubah jika disimpan terlalu lama dalam refrigerator

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	8 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016


5. Penyimpanan sup akan efektif apabila disimpan dalam waktu 24 jam untuk mendapatkan kualitas yang bagus. Alangkah baiknya jika sup segera dihidangkan setelah diolah.

### 3. Pedoman penskoran

#### a. Tes tertulis

No.	Jawaban	Skor
1	Kriteria sup Indonesia adalah : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sup harus jernih</li> <li>2. Sup tidak berlemak</li> <li>3. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan</li> <li>4. Temperature panas</li> </ol>	20
2	Sup sayur, sup yang berisi sayuran berupa wortel, kembang kol, kol, kentang sup berwarna bening. Bahan utama pembuatannya adalah kaldu ayam  Sup jagung, sup bening yang bahan utamanya adalah jagung dan bayam, biasanya dibuat dengan tidak menggunakan kaldu	20
3	Jenis sup Indonesia berdasarkan penggolongannya :  Sup dengan bahan pengisi daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam  Sup dengan bahan pengisi daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut  Sup dengan bahan pengisi udang. Contoh: Sup Tekwan  Sup bahan pengisi ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan  Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.	20
4	Cara penyajian sup Indonesia :	20

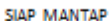


 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	9 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

	Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup disajikan dalam keadaan panas. Penyajian sup bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong ditempatkan pada piring tersendiri	
5	<p>Cara penyimpanan sup Indonesia :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bahan cair dan padat (isian) dipisahkan dan dimasukkan kedalam plastik dan divacum disimpan di freezer</li><li>2. Cream sup, jangan dicampur dengan cream, saat akan disimpan karena akan terjadi gumpalan/ jendalan/ curdling ketika dipanaskan kembali saat akan dihidangkan</li><li>3. Beri tanggal penyimpanan : untuk stock bisa disimpan selama satu bulan dalam refrigerator dan tiga bulan dalam frezer dengan teknik pendinginan yang sempurna dengan cara, stock dibiarkan dingin dengan cara alat direndam air es maksimal dua jam setelah stock diturunkan dari api kemudian ditutup dan diberi label tanggal mulai disimpan</li><li>4. Isi sup berupa sayuran tidak bisa disimpan lama karena tekstur dan rasa akan berubah jika disimpan terlalu lama dalam refrigerator</li><li>5. Penyimpanan sup akan efektif apabila disimpan dalam waktu 24 jam untuk mendapatkan kualitas yang bagus. Alangkah baiknya jika sup segera dihidangkan setelah diolah.</li></ol>	20
	Nilai = Total keseluruhan skor	

b. Afektif/sikap

NO.	Nama Siswa	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Tanggung



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN


Tanggal Terb

13 Agustus 2016


										jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	<p>1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat</p> <p>2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten</p> <p>3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten</p> <p>4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten</p>
2	Bekerjasama	<p>1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten</p> <p>3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p> <p>4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten</p>
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab</p>

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	11 dari 10
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

		mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.																										
<p>4. Remidi dan Pengayaan</p> <p>Nilai KKM 80</p> <p>a. Remidi</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Nama Siswa</th> <th>Nilai</th> <th>Bentuk Remidi</th> <th>Tanggal Pelaksanaan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2">Mengerjakan kembali soal yang diujikan</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>b. Pengayaan</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Nama Siswa</th> <th>Nilai</th> <th>Bentuk Pengayaan</th> <th>Tanggal Pelaksanaan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2">Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Remidi	Tanggal Pelaksanaan	1.			Mengerjakan kembali soal yang diujikan		2.			No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Pengayaan	Tanggal Pelaksanaan	1.			Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan		2.		
No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Remidi	Tanggal Pelaksanaan																								
1.			Mengerjakan kembali soal yang diujikan																									
2.																												
No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Pengayaan	Tanggal Pelaksanaan																								
1.			Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan																									
2.																												

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	12 dari 10
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

#### **J. Media, Alat dan Sumber Pelajaran**

1. Media : Power Point dan Hand Out
2. Alat : LCD, papan tulis
3. Sumber Belajar :

Budi Sutomo, 2010. Kumpulan Resep Soto & Sup. Jakarta: Demedia.

Depdiknas. 1999. Pengetahuan&Pengolahan Makanan. Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Titiek F Djaafar dkk, 2001. Aneka Macam Produk Olahan Jagung, Yogyakarta: Penerbit Kanisius

Bantul, 13 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti  
NIM. 13511241009

# **HANDOUT**

**NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON**

**KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA**

**MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA**

**KELAS/ SEMESTER : XI / 1**

**KOMPETENSI DASAR : 3.1. Menjelaskan pengertian sup Indonesia**

**4.1. Membuat sup Indonesia**

**INDIKATOR : 3.1.1. Siswa dapat mendeskripsikan sup Indonesia**

**3.1.2. Siswa dapat menyebutkan jenis sup Indonesia**

**3.1.3. Siswa dapat memahami kriteria sup Indonesia**

**3.1.4. Siswa dapat mengidentifikasi bahan dan bumbu untuk membuat sup Indonesia**

**3.1.5. Siswa dapat memahami cara pengolahan atau metode pengolahan sup Indo**

**3.1.6. Siswa dapat menjelaskan cara penyajian sup Indonesia**

**3.1.7. Siswa dapat memahami cara penyimpanan sup Indonesia**

**4.1.1. Siswa dapat membuat sup Indonesia**

**MATERI :**

## **1. Pengertian sup Indonesia**

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari. Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. Sup jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak

kental. Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.

Sup pada menu Indonesia merupakan pelengkap dari hidangan keluarga ( pelengkap susunan menu 4 sehat 5 sempurna ) atau pelengkap menu utama. Seiring dengan perkembangan jaman, saat ini sup dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri / merupakan hidangan yang berkaitan dengan giliran makan / atau sebagai appetizer baik pada susunan menu *continental* atau Indonesia.

Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuat sup Indonesia :

1. Bahan Utama adalah kaldu yang dapat mempengaruhi kualitas sup / sop yang dihasilkan
2. Bahan isian adalah isi dari sup itu sendiri, dapat berupa sayuran, daging, atau kombinasi keduanya
3. Bahan pemberi rasa / aroma adalah bumbu dan rempah yang digunakan ( baik basah atau kering )
4. Bahan pelengkap / garnish seperti irisan seledri, irisan daun bawang / bawang pre, irisan bawang goreng, tomat,dll



Sumber: <http://arimbar.blogspot.com>

Gambar 1. Kimlo



Sumber: <http://cintadapur.blogspot.com>

Gambar 2. Tekwan

## **2. Jenis-jenis sup Indonesia**

Kunci kelezatan sup terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk sup. Jenis sup berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang, dan kaldu ikan. Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih. Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam.

Macam-macam sup berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

- a. Sup dengan bahan pengisi daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam
- b. Sup dengan bahan pengisi daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut
- c. Sup dengan bahan pengisi udang. Contoh: Sup Tekwan
- d. Sup bahan pengisi ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan
- e. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.

## **3. Kriteria sup Indonesia**

**Kriteria sup yaitu :**

- a. Sup harus jernih
- b. Sup tidak berlemak
- c. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- d. Temperature panas

## **4. Cara pengolahan atau metode pengolahan sup Indonesia**

Cara pengolahan sup yang pertama yaitu dengan membuat kaldu. Jenis kaldu ditentukan dengan bahan apa yang akan dibuat misalnya sup ayam kaldu yang dibuat adalah kaldu ayam. Contoh lain sup ikan, maka yang harus dibuat terlebih dahulu adalah kaldu ikan dan ditambahkan dengan bahan lain seperti sayuran wortel, kentang, brokoli, dan lain sebagainya. Jenis sayur yang digunakan untuk membuat sup

dapat disesuaikan dengan selera, namun jenis sayuran yang umum digunakan adalah kol, brokoli, oyong, kentang, wortel. Jenis bahan lain yang bisa ditambahkan adalah mie bihun ataupun soun. Cara pembuatannya dengan merebus kaldu bersama dengan bumbu kemudian merebus protein (ayam, daging, ikan) bersama kaldu yang sudah diberi bumbu kemudian ditambahkan sayuran. sayuran dimasak pada bagian akhir karena sayuran lunak dan mudah matang dibandingkan dengan jenis protein yang digunakan

## **5. Bahan dan bumbu sup Indonesia**

Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/stock. Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, lada, garam dan sebagainya. Untuk isiaannya bermacam-macam mulai dari sayuran seperti bayam, jagung, oyong dan lain sebagainya. Selain itu ada sup yang berisi ayam, daging kambing, daging sapi, udang, maupun sup ikan seperti yang dijelaskan pada contoh jenis-jenis sup.

## **6. Cara penyajian sup Indonesia**

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup disajikan dalam keadaan panas. Penyajian sup bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong dicampur menjadi satu.

## **7. Cara penyimpanan sup Indonesia**

Berikut adalah cara untuk menjaga kualitas sup jika akan disimpan dalam arti tidak sesegera mungkin disajikan :

1. Bahan cair dan padat (isian) dipisahkan dan dimasukkan kedalam plastik dan divacum disimpan di freezer



2. Cream sup, jangan dicampur dengan cream, saat akan disimpan karena akan terjadi gumpalan/ jendalan/ curdling ketika dipanaskan kembali saat akan dihidangkan
3. Beri tanggal penyimpanan : untuk stock bisa disimpan selama satu bulan dalam refrigerator dan tiga bulan dalam freezer dengan teknik pendinginan yang sempurna dengan cara, stock dibiarkan dingin dengan cara alat direndam air es maksimal dua jam setelah stock diturunkan dari api kemudian ditutup dan diberi label tanggal mulai disimpan
4. Isi sup berupa sayuran tidak bisa disimpan lama karena tekstur dan rasa akan berubah jika disimpan terlalu lama dalam refrigerator
5. Penyimpanan sup akan efektif apabila disimpan dalam waktu 24 jam untuk mendapatkan kualitas yang bagus. Alangkah baiknya jika sup segera dihidangkan setelah diolah

**LEMBAR PENILAIAN****PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA**

Hari/ tanggal : Sabtu, 20 Agustus 2016

Kelas : XI JB 2

**1. Penilaian Pengetahuan**

NO. URUT	NAMA SISWA	NOMOR SOAL :					TOTAL NILAI
		1	2	3	4	5	
		SKOR MAKSIMUM :					
		20	20	20	20	20	
1	Affin Syaifulloh	20	20	17	18	17	92
2	Agus Muchammad.	20	20	16	16	15	87
3	Alsya Aini	20	20	17	18	18	93
4	Amiratun Solikhah	20	20	20	17	17	94
5	Apreliya Dyahayu	20	20	20	20	18	98
6	Bertha Hernawan	20	20	18	18	18	94
7	Chalex Panggung.W	20	20	17	17	15	89
8	Danang Wahyu K.	20	20	17	16	16	89
9	Dani Hernawan P.	20	20	15	17	15	87
10	Erna Yulianingse	20	20	20	20	18	98
11	Estri Mei Astuti	20	20	20	20	18	98
12	Ichsan Iwantara	20	20	20	17	18	95
13	Lia Oktama	20	20	17	18	17	92
14	Margarita P. S.	20	20	20	20	20	100
15	Marsel Mustofa	20	20	20	20	18	98
16	Meinita Sari	20	20	18	17	17	92
17	Mia Agustina	20	20	20	20	20	100
18	Nimas Nilundi A.	20	20	20	17	18	95
19	Novita Sari	20	20	17	18	17	92
20	Nur Eni Lestari	20	20	20	17	17	94
21	Nuri Susilowati	20	20	18	18	17	93
22	Nurul Yuni Astuti	20	20	20	20	20	100
23	Rinda Evilia	20	20	20	20	20	100
24	Sahrul Mubarak	20	20	16	17	16	89
25	Siti Fatimah	20	20	18	20	17	95
26	Sri Nor Lestari	20	20	20	20	20	100
27	Try Sulistyowati	20	20	20	17	18	95
28	Tya Purnamasari	20	20	20	17	17	94
29	Yoga Juni P.	20	20	20	20	20	100
30	Yogi Ragil K.	20	20	20	20	20	100
31	Yunita Pramudi U.	20	20	17	20	18	95
32	Yustina Levani S.	20	20	18	18	18	94

## 2. Penilaian Afektif

NO	NAMA	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung Jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Affin Syaifulloh			3				3				3	
2	Agus Muchammad.			3				3				3	
3	Alsya Aini			3				3				3	
4	Amiratun Solikhah			3				3				3	
5	Apreliya Dyahayu			3				3				3	
6	Bertha Hernawan			3				3				3	
7	Chalex Panggung.W			3				3				3	
8	Danang Wahyu K.			3				3				3	
9	Dani Hernawan P.			3				3				3	
10	Erna Yulianingse			3				3				3	
11	Estri Mei Astuti			3				3				3	
12	Ichsan Iwantara			3				3				3	
13	Lia Oktama			3				3				3	
14	Margarita P. S.			3				3				3	
15	Marsel Mustofa			3				3				3	
16	Meinita Sari			3				3				3	
17	Mia Agustina			3				3				3	
18	Nimas Nilundi A.			3				3				3	
19	Novita Sari			3				3				3	
20	Nur Eni Lestari			3				3				3	
21	Nuri Susilowati			3				3				3	
22	Nurul Yuni Astuti			3				3				3	
23	Rinda Evilia			3				3				3	
24	Sahrul Mubarak			3				3				3	
25	Siti Fatimah			3				3				3	
26	Sri Nor Lestari			3				3				3	
27	Try Sulistyowati			3				3				3	
28	Tya Purnamasari			3				3				3	
29	Yoga Juni P.			3				3				3	
30	Yogi Ragil K.			3				3				3	
31	Yunita Pramudi U.			3				3				3	
32	Yustina Levani S.			3				3				3	

**Keterangan :**

<b>No</b>	<b>Sikap yang dinilai</b>	<b>Kriteria</b>
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat  2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten  3 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten  4 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.  2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten  3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten.  4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi  2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten.  3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten.  4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.

### 3. Penilaian Keterampilan

NO	NAMA	Ketrampilan								
		Antusias			Bertanya			Berpengamatan		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	Affin Syaifulloh			3			3			3
2	Agus Muchammad.			3			3			3
3	Alsya Aini			3			3			3
4	Amiratun Solikhah			3			3			3
5	Apreliya Dyahayu			3			3			3
6	Bertha Hernawan			3			3			3
7	Chalex Panggung.W			3			3			3
8	Danang Wahyu K.			3			3			3
9	Dani Hernawan P.			3			3			3
10	Erna Yulianingse			3			3			3
11	Estri Mei Astuti			3			3			3
12	Ichsan Iwantara			3			3			3
13	Lia Oktama			3			3			3
14	Margarita P. S.			3			3			3
15	Marsel Mustofa			3			3			3
16	Meinita Sari			3			3			3
17	Mia Agustina			3			3			3
18	Nimas Nilundi A.			3			3			3
19	Novita Sari			3			3			3
20	Nur Eni Lestari			3			3			3
21	Nuri Susilowati			3			3			3
22	Nurul Yuni Astuti			3			3			3
23	Rinda Evilia			3			3			3
24	Sahrul Mubarak			3			3			3
25	Siti Fatimah			3			3			3
26	Sri Nor Lestari			3			3			3
27	Try Sulistyowati			3			3			3
28	Tya Purnamasari			3			3			3
29	Yoga Juni P.			3			3			3
30	Yogi Ragil K.			3			3			3
31	Yunita Pramudi U.			3			3			3
32	Yustina Levani S.			3			3			3

**Keterangan :**

<b>No</b>	<b>Sikap yang dinilai</b>	<b>Kriteria</b>
1	Antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum konsisten 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum ajeg
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten

Bantul, 20 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

# SUP INDONESIA



# **PENGERTIAN**

**Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa.**



# **KOMPOSISI BAHAN SUP INDONESIA**

- 1. Bahan Utama adalah kaldu yang dapat mempengaruhi kualitas sup / sop yang dihasilkan**
- 2. Bahan isian adalah isi dari sup itu sendiri, dapat berupa sayuran, daging, atau kombinasi keduanya**
- 3. Bahan pemberi rasa / aroma adalah bumbu dan rempah yang digunakan ( baik basah atau kering )**
- 4. Bahan pelengkap / garnish seperti irisan seledri, irisan daun bawang / bawang pre, irisan bawang goreng, tomat,dll**

## **JENIS-JENIS SUP INDONESIA**

**SUP DENGAN BAHAN PENGISI DAGING AYAM. CONTOH: KIMLO, SUP AYAM**

**SUP DENGAN BAHAN PENGISI DAGING SAPI ATAU KAMBING. CONTOH: SUP KONRO, SUP KAKI KAMBING, SUP BUNTUT**

**SUP DENGAN BAHAN PENGISI UDANG. CONTOH: SUP TEKWAN  
SUP BAHAN PENGISI IKAN. CONTOH: SUP IKAN KAKAP, SUP KEPALA IKAN**

**SUP SAYURAN, BAHAN PENGISI YAITU ANEKA SAYURAN. CONTOH: SUP JAGUNG, SUP SAYURAN**

**SAYURAN, SUP BENING BAYAM, SUP KACANG MERAH, SUP ASPARAGUS, SUP OYONG.**

# **KRITERIA SUP INDONESIA**

**SUP HARUS JERNIH**

**SUP TIDAK BERLEMAK**

**KAYA DARI SEGI RASA, AROMA DAN  
PENAMPILAN**

**TEMPERATURE PANAS**

# **CARA PENGOLAHAN SUP INDONESIA**

**Cara pengolahan sup yang pertama yaitu dengan membuat kaldu. Jenis kaldu ditentukan dengan bahan apa yang akan dibuat misalnya sup ayam kaldu yang dibuat adalah kaldu ayam. Contoh lain sup ikan, maka yang harus dibuat terlebih dahulu adalah kaldu ikan dan ditambahkan dengan bahan lain seperti sayuran wortel, kentang, brokoli, dan lain sebagainya.**

# **BAHAN YANG DIGUNAKAN**

**Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/stock. Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.**

# **CARA PENYAJIAN**

**Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup disajikan dalam keadaan panas. Penyajian sup bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong ditempatkan pada piring tersendiri**


# **CARA PENYIMPANAN SUP INDONESIA**

**Dengan memisah bahan basah dan bahan cair. Untuk stock bisa disimpan selama satu bulan dalam refrigerator dan tiga bulan dalam freezer dengan teknik pendinginan yang sempurna dengan cara, stock dibiarkan dingin dengan cara alat direndam air es maksimal dua jam setelah stock diturunkan dari api. Penyimpanan sup akan efektif apabila disimpan dalam waktu 24 jam untuk mendapatkan kualitas yang bagus. Alangkah baiknya jika sup segera dihidangkan setelah diolah**

# CONTOH PENYAJIAN





	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

## SILABUS


Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
 Kelas : XI  
 Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia .

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

**Pelaksanaan Program Adiwiyata :**


- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia adalah dengan mengolah Limbah organik (sayuran) sisa pengolahan dijadikan kompos

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengolahan dan penyajian makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hidangan sup Indonesia</li> <li>Kriteria sup Indonesia</li> <li>Jenis-jenis sup Indonesia</li> <li>Bahan dan bumbu sup Indonesia</li> <li>Cara penyajian sup Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar, video, dan membaca materi tentang sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, kriteria, jenis-jenis, bahan dan bumbu, dan cara penyajian sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat sup Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar sup Indonesia (<a href="http://cintadapur.blogspot.com">http://cintadapur.blogspot.com</a>)</li> <li>Bahan praktik Membuat sup Indonesia</li> <li>Alat praktik membuat sup Indonesia</li> <li>Buku referensi (Modul pengolahan makanan Indonesia)</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

<p>pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Menjelaskan pengertian, kriteria, jenis-jenis, bahan dan bumbu, dan cara penyajian hidangan sup Indonesia</p> <p>4.1. Membuat sup Indonesia</p>		<p>sup Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan hidangan sup Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--


Bantul, 13 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran,


Mahasiswa PPL,

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti  
NIM 13511241009

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		Status Revisi	00
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 8
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

<b>Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)</b>	
<p>Sekolah : <b>SMK Negeri 1 Sewon</b></p> <p>Mata Pelajaran: <b>Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</b></p> <p>Kelas/Semester: <b>XI Jasa Boga / I</b></p> <p>Materi Pokok : <b>Sup Indonesia</b></p> <p>Alokasi waktu : <b>270 menit</b></p>	
<p><b>A. Kompetensi Inti (KI)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</li> <li>2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</li> <li>3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</li> <li>4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.</li> </ol> <p><b>B. Kompetensi Dasar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Mendeskripsikan sup oyong dan sup sayuran</li> <li>4.1. Membuat sup oyong</li> <li>4.2. Membuat sayuran</li> </ol> <p><b>C. Indikator Pencapaian Kompetensi</b></p>	

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 8
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian sup oyong dan sup sayuran
2. Siswa dapat menyebutkan alat dan bahan yang digunakan untuk sup oyong dan sup sayuran
3. Siswa dapat menjelaskan cara pembuatan sup oyong dan sup sayuran
4. Siswa dapat menjelaskan bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat sup oyong dan sup sayuran
5. Siswa dapat menjelaskan cara penyajian sup oyong dan sup sayuran
6. Siswa dapat membuat sup oyong
7. Siswa dapat membuat sup sayuran

#### **D. Pelaksanaan Program Adiwiyata :**

1. **Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. **Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.


##### **Komponen Adiwiyata :**

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata.

Keempat komponen tersebut adalah;

- A. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
- B. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
- C. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
- D. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia pada materi sup Indonesia adalah mengolah sisa bahan praktik (sayuran) menjadi kompos.

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 8
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

#### **E. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat :

1. Menjelaskan pengertian sup oyong dan sup sayuran
2. Menyebutkan alat dan bahan yang digunakan untuk sup oyong dan sup sayuran
3. Menjelaskan cara pembuatan sup oyong dan sup sayuran
4. Menjelaskan bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat sup oyong dan sup sayuran
5. Menjelaskan cara penyajian sup oyong dan sup sayuran
6. Membuat sup oyong
7. Membuat sup sayuran

#### **F. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)**


1. Pengertian sup oyong dan sup sayuran
2. Alat dan bahan yang digunakan untuk pembuatan sup oyong dan sup sayuran
3. Cara pengolahan sup oyong dan sup sayuran
4. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat sup oyong dan sup sayuran
5. Cara penyajian dan kriteria hasil sup oyong dan sup sayuran
6. Cara penyimpanan sup oyong dan sup sayuran
7. Resep membuat sup oyong
8. Resep membuat sup sayuran

#### **G. Pendekatan, Model dan Metode :**

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
3. Metode Pembelajaran : Pengamatan, diskusi, tanya jawab


#### **H. Kegiatan Pembelajaran**

Pertemuan Ke Satu

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	4 dari 8
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016


Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan ruang kelas dan siswa untuk menyanyikan lagu daerah atau lagu kebangsaan</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat sup oyong ? Coba jelaskan apakah sup oyong itu?</p>	15 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati resep sup oyong dan sup sayuran</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang bahan dan alat yang digunakan untuk membuat sup oyong dan sup sayuran serta cara pengolahannya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menjelaskan materi tentang sup oyong dan sup sayuran</li> <li>Guru menanyakan apakah jobsheet sudah dibaca atau belum</li> <li>Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, cara penyajian sup oyong dan sup sayuran</li> <li>Guru mengamati sikap dan keaktifan siswa</li> </ul>	240 menit



 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	5 dari 8
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mendemonstrasikan cara memotong sayuran untuk sup oyong dan sup sayuran</li> <li>• Setiap kelompok membuat sup oyong dan sup sayuran</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengevaluasi dan menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>• Guru memotivasi siswa agar berani bertanya dan menjawab pertanyaan berkaitan dengan alat, bahan, cara pembuatan rujak cingur dan urap</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>		
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengevaluasi hasil praktik yang telah dilakukan siswa</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah, berdoa.</p> <p>Guru mengucapkan salam penutup</p>	15menit	

## I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	6 dari 8
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

1. Jenis/teknik penilaian :

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
<b>SIKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktif</li> <li>Bekerjasama</li> <li>Bertanggung jawab</li> </ul>	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
<b>KETERAMPILAN</b>	Tes	Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran


2. Bentuk instrumen dan instrumen

a. Afektif/sikap

NO.	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten 3 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	7 dari 8
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

		4 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten
2	Bekerjasama	<p>1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten</p> <p>3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p> <p>4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten</p>
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p>


b. Ketrampilan

1) Pengamatan

No	Nama siswa	Ketrampilan								
		Antusias			bertanya			berpendapat		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
----	--------------------	----------

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	8 dari 8
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

1	Antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum konsisten 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum konsisten
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten

## 2) Unjuk kerja


No	Kelompok	Menu praktikum	Persiapan	Proses	Hasil				Rata-rata
					Rupa	Rasa	Tekstur	Penampilan	
1.	Kelompok 1	Menu A							
		Menu B							

## 3. Remidi dan Pengayaan

Nilai KKM 80

### a. Remidi

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Remidi	Tanggal Pelaksanaan
1.			Mengerjakan kembali	

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	9 dari 8
			Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

2.			soal yang diujikan	
----	--	--	--------------------	--

b. Pengayaan

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Pengayaan	Tanggal Pelaksanaan
1.			Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan	
2.				

**J. Media, Alat dan Sumber Pelajaran**

- Media : Power point, gambar, produk masakan jadi
- Alat/bahan pembelajaran :
 

Alat : Pisau, Sendok , Talenan, Panci, Kom

Bahan : Bahan masakan sup oyong dan sup sayuran dan jobsheet
- Sumber Belajar
 

Budi Sutomo, 2010. Kumpulan Resep Soto & Sup. Jakarta: Demedia.

Depdiknas. 1999. Pengetahuan&Pengolahan Makanan. Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Bantul, 13 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti  
NIM. 13511241009

# **JOBSHEET**

## **1. Kompetensi Dasar :**

Membuat Sup Indonesia

Menu :

- a. Sup Oyong
- b. Sup Sayuran

## **2. Indikator pencapaian :**

- a. Siswa dapat membuat sup oyong
- b. Siswa dapat sup sayuran

## **3. Langkah Kerja**

- a. Melakukan persiapan diri, alat dan bahan.
- b. Melakukan proses pembuatan sup Indonesia (sup oyong dan sup sayuran)
- c. Menilai hasil praktikum
- d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

## **4. Lampiran : Resep**

## **SUP OYONG**

### **Bahan-bahan/bumbu-bumbu:**

100 gram oyong, kupas lalu potong  
100 gram ayam, potong dadu  
1 batang daun bawang, potong agak kasar  
100 gram soun  
1 sendok gula pasir  
700 ml kaldu ayam  
1 buah tomat  
3 buah bawang putih, cincang halus  
½ sdt merica bubuk  
Garam secukupnya

### **Cara membuat:**

1. Rebus kaldu dan bawang putih, hingga mendidih tambahkan garam dan merica
2. Masukkan oyong dan tomat yang sudah dipotong-potong
3. Siapkan mangkuk saji dan soun lalu siram dengan sayur oyong
4. Sajikan dengan bawang goreng

***Untuk 4 porsi***

## **SUP SAYURAN**

### **Bahan-bahan/ Bumbu-bumbu:**

100 gram daging ayam, potong dadu  
100 gram kentang, dipotong-potong  
100 gram brokoli, dipotong-potong  
100 gram wortel, dipotong-potong  
1 batang daun bawang, dipotong 1 cm  
1 tangkai daun seledri, diiris kasar  
2 siung bawang putih, dimemarkan, dicincang kasar  
3 1/2 sendok teh garam  
1/4 sendok teh merica bubuk  
1 sendok teh gula pasir  
1.500 ml kaldu ayam  
1 sendok makan bawang merah goreng

### **Cara Membuat Sup Sayuran:**

1. Rebus kaldu dan bawang putih sampai mendidih dan harum.
2. Tambahkan garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu ayam. Aduk rata.
3. Masukkan daging ayam, brokoli, kentang, wortel, daun bawang, dan seledri. Masak sampai matang.

**Untuk 5 porsi**




**DAFTAR NILAI PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA**  
**KELAS XI JASA BOGA 2**  
**TAHUN 2016/2017**

KEL	ANGGOTA KELOMPOK	MENU	ASPEK PENILAIAN						NILAI RATA-RATA
			Persiapan	Proses	KRITERIA HASIL				
					Rasa	Rupa	Tekstur	Penampilan	
1	Danang Wahyu K.	SUP SAYUR	85	84	84	84	84	85	84,3
	Margarita P. S.		85	84	84	84	84	85	84,3
	Nur Eni Lestari	SUP OYONG	85	84	84	84	84	85	84,3
	Siti Fatimah		85	84	84	84	84	85	84,3
2	Chalex Panggung W.	SUP SAYUR	85	84	84	84	84	85	84,3
	Lia Oktama		85	84	84	84	84	85	84,3
	Tya Purnamasari	SUP OYONG	85	84	83	84	84	85	84,2
	Yogi Ragil K.		85	84	83	84	84	85	84,2
3	Erna Yulianingse	SUP SAYUR	86	85	85	85	84	86	85,2
	Try Sulistyowati	SUP OYONG	86	85	85	85	84	86	85,2
	Yustina Levani S.		86	85	85	85	84	86	85,2
4	Amiratun Solikhah	SUP SAYUR	85	85	85	85	84	85	84,8
	Apriliya Dyahayu W.	SUP OYONG	85	85	85	85	84	85	84,8
	Bertha Hernawan P.		85	85	85	85	84	85	84,8
5	Agus Muchammad R.	SUP SAYUR	85	84	84	84	83	85	84,2
	Estri Mei Astuti	SUP OYONG	85	84	84	84	83	85	84,2
	Sahrul Mubarak		85	84	84	84	83	85	84,2
6	Nurul Yuni Astuti	SUP SAYUR	85	84	85	84	84	85	84,5
	Rinda Evilia	SUP OYONG	85	84	85	84	84	85	84,5
	Sri Nor Lestari		85	84	85	84	84	85	84,5
7	Affin Syaifulloh	SUP SAYUR	85	84	84	84	84	84	84,2
	Nimas Nilundi A.	SUP OYONG	85	84	84	84	84	84	84,2
	Yunita Pramudi U.		85	84	84	84	84	84	84,2
8	Alsya Aini	SUP SAYUR	85	84	84	84	84	85	84,3
	Novita Sari	SUP OYONG	85	84	84	84	84	85	84,3
	Nuri Susilowati		85	84	84	84	84	85	84,3
9	Ichsan Iwantara	SUP SAYUR	85	84	86	84	84	85	84,7
	Meinita Sari	SUP OYONG	85	84	86	84	84	85	84,7
	Mia Agustina		85	84	86	84	84	85	84,7
10	Dani Hernawan P.	SUP SAYUR	85	84	84	83	84	84	84,0
	Marsel Mustofa	SUP OYONG	85	84	84	83	84	84	84,0
	Yoga Juni P.		85	84	84	83	84	84	84,0

Guru Mata Pelajaran,


Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 5
		Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

## SILABUS

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Kelas : X  
 Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut  
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia .  
 KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.  
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

 <b>SIAP MANTAP</b>	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 5
		Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

**Pelaksanaan Program Adiwiyata :**


- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan pada materi sereal adalah dengan melakukan pengenalan keanekaragaman hayati di sekitar sekolah yang berkaitan dengan sereal.

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 5
		Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengolahan dan penyajian makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian sereal</li> <li>Terigu dan perubahan sifat terigu akibat pengolahan</li> <li>Hasil olah tepung terigu</li> <li>Beras dan perubahan sifat beras akibat pengolahan</li> <li>Hasil olah beras</li> <li>Pengenalan keanekaragaman hayati</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar, dan membaca materi tentang sereal (gandum dan beras)</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sereal (gandum dan beras), terigu dan hasil olahnya, beras dan hasil olahnya, dan perubahan sifat terigu dan beras akibat pengolahan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Mencatat temuan saat mencari materi sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Mencari dari berbagai sumber tentang keanekaragaman hayati</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p>	<p><b>Observasi</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar-gambar sereal dan video pembuatan gluten</li> <li>Buku referensi (Modul Pengetahuan bahan pangan UNY)</li> <li>Buku referensi tentang keanekaragaman hayati</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 5
		Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1. Menjelaskan pengertian sereal (gandum dan beras), terigu dan hasil olahnya, beras dan hasil olahnya, dan perubahan sifat terigu dan beras akibat pengolahan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang sereal (gandum dan beras)</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi tentang sereal (gandum dan beras)</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok tentang materi sereal (gandum dan beras)</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi kelompok tentang sereal (gandum dan beras)</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--

Bantul, 17 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,


Mahasiswa PPL,

Wida Gunandarsih, S.Pd. MM

NIP. 19740415 200501 2 009

Wiwin Suhartanti

NIM 13511241009

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 11
		Tanggal Terbit	19 Agustus 2016


<b>Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)</b>	
Sekolah	: <b>SMK Negeri 1 Sewon</b>
Mata Pelajaran	: <b>Pengetahuan Bahan Makanan</b>
Kelas/Semester	: <b>X Tata Boga / I</b>
Materi Pokok	: <b>Sereal (Gandum dan Beras)</b>
Alokasi waktu	: <b>3 x 45 menit</b>

#### **A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.

#### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi pengetahuan bahan makanan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	2 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

pengetahuan bahan makanan

- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup dan mengelompokkan bahan makanan dari sereal dan hasil olahnya
- 4.1. Menalar perubahan sifat bahan makanan dari sereal dan akibat pengolahan

#### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**


- 3.1.1 Memahami bahan makanan dan sereal
- 3.1.2 Mengelompokkan bahan dan hasil olahan gandum
- 3.1.3 Mengelompokkan bahan dan hasil olahan beras
- 3.1.4 Mengelompokkan bahan dan hasil olahan tepung beras
- 3.1.5 Mengelompokkan bahan dan hasil olahan beras ketan
- 3.1.6 Mengelompokkan bahan dan hasil olahan tepung beras ketan
- 3.1.7 Membedakan kualitas gandum
- 3.1.8 Membedakan kualitas beras
- 3.1.9 Membedakan kualitas tepung beras

#### **D. Pelaksanaan Program Adiwiyata :**

1. **Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. **Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**

**Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah**

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

**Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;**

- A. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- B. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- C. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- D. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan pada materi bumbu dan rempah adalah dengan melakukan pengenalan keanekaragaman hayati di sekitar sekolah yang berkaitan dengan bumbu dan rempah

#### **E. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari materi sereal (gandum dan beras), siswa diharapkan mampu :

1. Menjelaskan pengertian sereal
2. Mengidentifikasi macam-macam sereal
3. Mengidentifikasi fungsi sereal ( gandum dan beras)
4. Menunjukkan kandungan protein gandum / terigu
5. Memahami penggunaan tepung terigu sesuai kebutuhan


#### **F. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian sereal
2. Terigu dan perubahan sifat terigu akibat pengolahan
3. Hasil olah tepung terigu
4. Beras dan perubahan sifat beras akibat pengolahan
5. Hasil olah beras

#### **G. Pendekatan, Model dan Metode**

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
3. Metode Pembelajaran : Pengamatan, diskusi, tanya jawab




 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	4 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016


## H. Kegiatan Pembelajaran

### Pertemuan Ke-1

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
A.	PENDAHULUAN/ KEGIATAN AWAL	<b>Orientasi, motivasi dan apersepsi</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengawali pembelajaran dengan memberi salam kepada siswa.</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (Kerapian diri, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan).</li> <li>3. Salah satu siswa memimpin berdo'a dibimbing guru.</li> <li>4. Menyanyikan lagu Indonesia Raya.</li> <li>5. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.</li> <li>6. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran.</li> <li>7. Guru memberikan gambaran umum yang akan dipelajari.</li> <li>8. Guru memberikan apersepsi</li> <li>9. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</li> </ol>	15 menit
	KEGIATAN INTI	<b>Pemberian rangsangan (Mengamati)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk membagi peserta didik menjadi 8 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 4 siswa</li> </ul>	

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	5 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

C.	B.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa diajak untuk mengidentifikasi berbagai makanan yang terbuat dari tepung terigu yang ada di sering dijumpai.</li> <li>Guru melengkapi materi melalui proyektor</li> </ul> <p><b>Pernyataan/Identifikasi masalah/problem Statement (Menanya)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa dipersilahkan untuk bertanya tentang beras, gandum atau terigu dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Pengumpulan Data /Data Collection (Mengumpulkan Informasi)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mendiskusikan materi tentang gandum / terigu dan membuat catatan.</li> </ul> <p><b>Pembuktian (Mengasosiasikan/Menalar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa diajak untuk mengelompokkan berbagai hasil olahan gandum / terigu</li> <li>Guru mengamati dan mengarahkan diskusi kelompok agar waktu efektif</li> </ul> <p><b>Menarik kesimpulan/generalisasi (Mengkomunikasikan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mampu mempresentasikan hasil diskusi masing-masing kelompoknya.</li> <li>Siswa mengumpulkan laporan hasil diskusi setelah dipresentasikan.</li> </ul>	100 menit
	KEGIATAN PENUTUP	<p><b>Refleksi, tes, dan tindak lanjut</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru menyimpulkan materi pembelajaran</li> <li>Guru memotivasi agar siswa rajin belajar</li> <li>Menutup pelajaran dengan doa dan salam</li> </ol>	20 menit

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	6 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

## I. Penilaian, remedial dan Pengayaan


### 1. Jenis/teknik penilaian :

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
<b>SIKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktif</li> <li>Bekerjasama</li> <li>Bertanggung jawab</li> </ul>	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
<b>PENGETAHUAN</b>	Tes	Tes Tertulis	Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
<b>KETERAMPILAN</b>	Tes	Lembar Kerja Siswa	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

### 2. Bentuk instrumen dan instrumen

#### a. Kisi-kisi


Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
------------------	----------------	------------	------------

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	7 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016


3.1. Menjelaskan pengertian sereal (gandum dan beras), terigu dan hasil olahannya, beras dan hasil olahannya, dan perubahan sifat terigu dan beras akibat pengolahan	• Mendiskripsikan pengertian sereal (gandum dan beras)	Pilihan Ganda	1,2
	• Menjelaskan terigu dan perubahan sifat terigu akibat pengolahan		3
	• Menjelaskan hasil olah tepung terigu		4,5,6
	• Menjelaskan beras dan perubahan sifat beras akibat pengolahan		7
	• Menjelaskan hasil olah beras		8,9,10

b. Soal

- Sumber bahan pangan nabati yang mengandung karbohidrat adalah...
  - Ikan
  - Daging
  - Sayur
  - Buah
  - Sereal
- Bahan baku tepung terigu yang dapat digunakan untuk pembuatan berbagai macam makanan yaitu...
  - Beras
  - Beras ketan
  - Jagung
  - Sorgum
  - Gandum
- Bagaimana sifat dari gluten...

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	8 dari 11
		Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

- a. Larut dalam air
  - b. Tidak larut dalam air
  - c. Larut dalam minyak
  - d. Tidak larut dalam minyak
  - e. Tidak larut dalam minyak dan air
4. Bila ingin membuat roti tepung terigu jenis...
  - a. Tepung terigu protein rendah
  - b. Tepung terigu protein sedang
  - c. Tepung terigu protein tinggi
  - d. Tepung tempura
  - e. Tepung bakwan
5. Bila ingin membuat cake membutuhkan tepung terigu jenis....
  - a. Protein rendah
  - b. Protein sedang
  - c. Protein tinggi
  - d. Tepung beras
  - e. Tepung ketan
6. Protein yang ada pada tepung terigu dan berguna dalam pembuatan roti disebut....
  - a. Vitamin
  - b. Karbohidrat
  - c. Gluten
  - d. Lemak
  - e. Amilosa
7. Bahan makanan nabati berasal dari padi-padian yang menjadi makanan

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	9 dari 11
		Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

pokok di Indonesia adalah...

- a. Jagung
- b. Sorgum
- c. Gandum
- d. Beras
- e. Havermut

8. Bihun, misoa, talam dan kue lapis merupakan hasil olahan dari....

- a. Tepung terigu
- b. Tepung beras ketan
- c. Tepung beras
- d. Tepung maizena
- e. Havermut

9. Onde-onde, klepon, kue ku, dan candil merupakan hasil olahan dari....


- a. Tepung terigu
- b. Tepung beras ketan
- c. Tepung beras
- d. Tepung maizena
- e. Havermut

10. Lemper, wajik, ketan sarikaya, dan jadah merupakan hasil olahan dari....

- a. Gandum
- b. Beras
- c. Beras ketan
- d. Jagung
- e. Havermut

**Kunci jawaban :**

**1. E    6. C**

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	10 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

2. E      7. D  
3. B      8. C  
4. C      9. C  
5. A      10. C


### 3. Pedoman penskoran

#### a. Tes tertulis

No.	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks												

Keterangan :

No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
<b>NILAI</b>	<b>10</b>

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	11 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016


b. Afektif/sikap

NO.	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	<p>1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat</p> <p>2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten</p> <p>3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten</p> <p>4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten</p>
2	Bekerjasama	<p>1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten</p> <p>3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p> <p>4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten</p>
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p>



 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	12 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

		<p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p>
--	--	---


c. Ketrampilan

1) Pengamatan

No	Nama siswa	Ketrampilan								
		Antusias			bertanya			berpendapat		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Antusias	<p>1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias</p> <p>2= mulai antusias tapi masih belum konsisten</p> <p>3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum konsisten</p>
2	Bertanya	<p>1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya</p> <p>2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten</p> <p>3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten</p>
3	Berpendapat	<p>1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat</p> <p>2= sudah mulai berpendapat namun masih belum</p>

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	13 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

		konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten
--	--	---

#### 4. Remidi dan Pengayaan

Nilai KKM 80

##### a. Remidi


No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Remidi	Tanggal Pelaksanaan
1.			Mengerjakan kembali soal yang diujikan	
2.				

##### b. Pengayaan

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Pengayaan	Tanggal Pelaksanaan
1.			Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan	
2.				

#### J. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

##### 1. Media

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	14 dari 11
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

<p>Handout, buku pengetahuan, dan Internet</p> <p>2. Alat/Bahan Pembelajaran</p> <p>Laptop dan proyektor</p> <p>3. Sumber Belajar</p> <p>Harnani Fatmawati, S.P.d. 2013. <i>Pengetahuan Bahan Makanan 1</i>. Depok : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan</p> <p>Kusmiati, dkk. 1999. <i>Pengetahuan Bahan Makanan</i>. Yogyakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan</p> <p>Mutiara Nugrahaeni. 2014. <i>Pengetahuan Bahan Makanan</i>. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.</p>
---

Bantul, 19 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Wida Gunandarsih, S.Pd. MM  
NIP. 19740415 200501 2009

Wiwin Suhartanti  
NIM 13511241009



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



## HAND OUT

**NAMA SEKOLAH** : SMK NEGERI 1 SEWON

**KOMPETENSI KEAHLIAN** : Jasa Boga

**MATA PELAJARAN** : Pengetahuan Bahan Makanan

**KELAS/ SEMESTER** : X Jasa Boga / 1 (Satu)

**ALOKASI WAKTU** : 3 x 45 Menit

**TUJUAN PELAJARAN** :

1. Menjelaskan pengertian sereal
2. Mengidentifikasi macam-macam sereal
3. Mengidentifikasi fungsi sereal ( gandum dan beras)
4. Menunjukkan kandungan protein gandum / terigu
5. Memahami penggunaan tepung terigu sesuai kebutuhan

**MATERI PEMBELAJARAN** :

**SERIALIA**

- A. Pengertian sereal
- B. Fungsi sereal
- C. Macam-macam sereal
  1. Gandum
  2. Beras
  3. Beras ketan
  4. Sorgum



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054**

**Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

---

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



5. Jagung
6. Havermout



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



## SEREALIA

### A. Pengertian Serealia

Serealia merupakan biji-bijian dari famili Graminae (rumput-rumputan) yang kaya akan kandungan karbohidrat, dan menjadi makanan pokok manusia yang menjadi sumber tenaga.

### B. Fungsi Serealia

- a. Sebagai bahan makanan pokok
- b. Sebagai sumber karbohidrat
- c. Sebagai bahan utama pembuatan dan aneka macam kue

### C. Macam-macam Serealia

1. Gandum
2. Beras
3. Beras ketan
4. Sorgum
5. Jagung
6. Havermout

#### 1. Gandum

Gandum merupakan bahan baku tepung terigu yang digunakan untuk pembuatan berbagai macam makanan. Kualitas gandum dilihat dari kandungan protein yang terdapat dalam gandum. Dari protein ini dapat diambil menjadi sari tepung 72 % dan sisanya dicampur dengan dedak halus kualitas yang baik.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



Kandungan yang terdapat pada gandum :

No.	Uraian	Biji Gandum (%)	Tepung Gandum (%)
1.	Kadar air	11,93	13,73
2.	Protein (dasar bahan kering)	15,06	13,73
3.	Protein (dasar bahan basah)	13,26	12,02
4.	Abu (dasar bahan kering)	1,73	0,57
5.	Abu (dasar bahan basah)	1,35	0,49
6.	Maltose	-	1,90
7.	Derajat warna	-	4,12

Macam-macam gandum :

a. Gandum lunak (*soft wheat*)

Gandum yang mempunyai sedikit protein, memiliki mutu yang kurang baik, dan sifat elastisnya kurang serta mudah putus. Memiliki ciri sebagai berikut :

- Kulit luarnya berwarna kuning atau merah
- Kadar proteinnya rendah

b. Gandum keras (*Hard wheat*)

Gandum yang mempunyai jumlah protein yang lebih banyak, memiliki mutu yang lebih baik, dan memiliki sifat elastis yang sangat baik. Memiliki ciri sebagai berikut :

- Kulit luar berwarna coklat
- Memiliki kadar protein yang tinggi



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



- Memiliki kandungan gluten

Gluten merupakan protein gandum yang tidak larut dalam air dan mempunyai sifat elastis seperti karet yang berfungsi sebagai pembuat kerangka pada makanan. Protein gluten biasa digunakan dalam pembuatan berbagai macam adonan roti, *puff pastry*, *cookies*, *cake*, dan *pasta*.

Kegunaan gluten :

- Menambah toleransi dari fermentasi
- Daya serap air bertambah
- Memperbesar volume roti
- Remah roti lebih halus
- Sebagai pengganti protein hewani bagi vegetarian

Kandungan gluten ini dipengaruhi oleh jenis gandum yang dipanen. Berdasarkan kandungan proteinnya, tepung terigu dibagi jadi tiga tingkatan.

### **1. Tepung terigu protein rendah**

Tepung terigu yang berprotein rendah biasanya memiliki kandungan protein kurang dari 11 persen. Tepung ini baik digunakan untuk membuat berbagai jenis *cake*, biskuit, kue kering, dan aneka goreng-gorengan.

### **2. Tepung terigu protein sedang**

Kandungan protein dalam tepung terigu protein sedang ini berkisar antara 11,5 - 13 persen. Namun, biasanya kandungannya berkisar 11 persen. Kandungan protein yang tidak terlalu tinggi dan rendah membuat tepung terigu berprotein





**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: [smkn1sewon.sch.id](http://smkn1sewon.sch.id) Email: [smkn1sewon@gmail.com](mailto:smkn1sewon@gmail.com)

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



sedang menjadi tepung yang serbaguna. Tepung ini sangat baik untuk membuat semua jenis produk makanan olahan.

### **3. Tepung terigu protein tinggi**

Tepung terigu protein tinggi ini memiliki kandungan protein 13-14 persen. Tepung terigu ini sangat cocok digunakan untuk membuat aneka makanan yang butuh volume besar, produk yang mengembang, dan elastis misalnya roti dan mie.

Pada adonan roti, gluten berfungsi untuk menahan adonan saat mengembang sehingga strukturnya kuat dan tidak kempis kembali. Sedangkan pada adonan mie, gluten memengaruhi tingkat kekenyalan dan elastisitas mie. Tepung terigu ini memiliki tekstur yang halus dan daya serap air yang tinggi sehingga hasilnya akan jadi lembut.

Salah satu produk olahan dari tepung terigu yang menggunakan tepung terigu jenis *hard durum semolina* yang terbuat dari jenis gandum yang keras yaitu, pasta. Pasta merupakan makanan khas dari Italia yang proses pengolahannya dengan cara direbus hingga matang tetapi tidak terlalu lunak dalam bahasa Italia disebut "*al dente*".



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

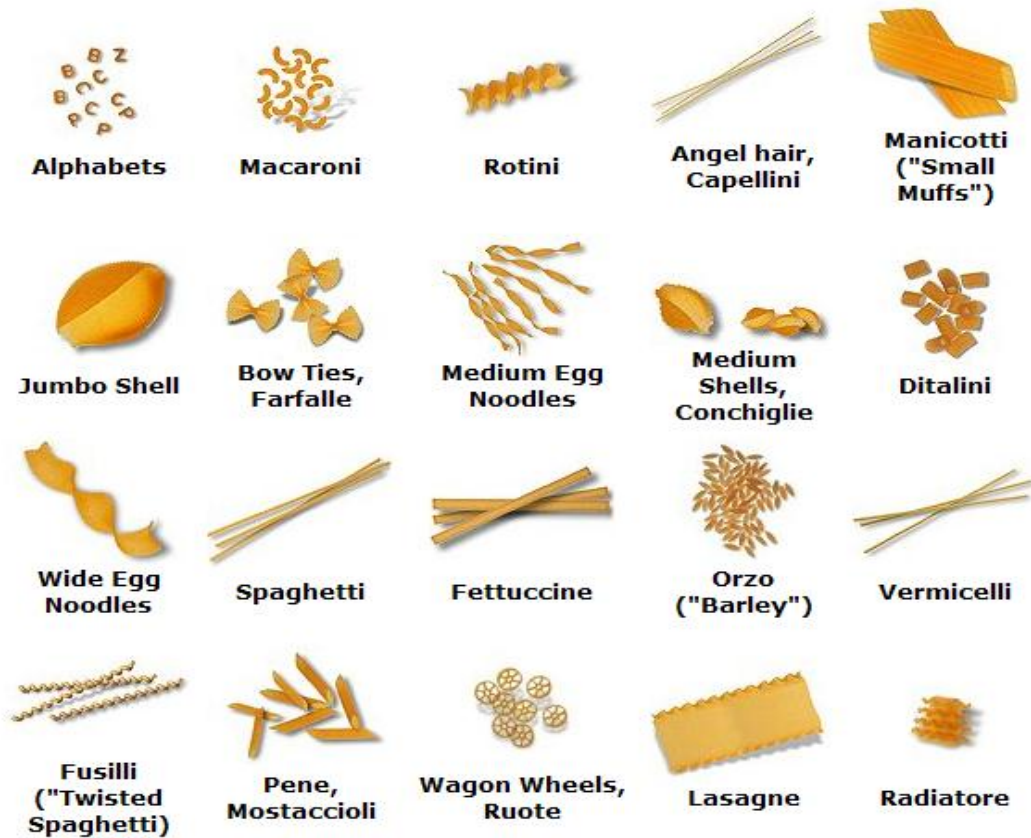
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



**Beberapa bentuk pasta :**



## 2. Beras

Beras merupakan makanan nabati sumber karbohidrat yang berasal dari padi-padian. beras tidak dapat disimpan terlalu lama karena akan berbau apek dan dimakan kutu beras atau ulat beras. Kutu beras membuat lubang-lubang pada butiran beras, sedangkan ulat beras membuat jaringan butir-butir beras yang melekat antara beras satu dengan yang lain.



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



**a. Macam-macam beras :**

- 1) Berdasarkan macamnya beras dibedakan menjadi :
  - a) Beras biasa
  - b) Beras ketan
- 2) Menurut warnanya beras dapat dibagi menjadi :
  - a) Beras putih, beras merah
  - b) Beras ketan putih, beras ketan merah, beras ketan hitam

**b. Kegunaan dan kualitas beras**

- 1) Kegunaan
  - a) Sebagai bahan makanan pokok
  - b) Sebagai sumber karbohidrat
  - c) Sebagai bahan pokok dalam pembuatan kue
  - d) Sebagai bahan pokok dalam pembuatan minuman
- 2) Kualitas beras
  - a) Butiran beras keras dan utuh
  - b) Berwarna putih bersih dan segar
  - c) Tidak berjamur atau berulat
  - d) Sifatnya bila dimasak kurang mekar, baunya harum.
  - e) Tidak ada kotoran seperti batu, pasir, gabah serta tidak tercampur antara jenis satu dengan yang lain.
  - f) Berwarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi, jika dibandingkan dengan beras yang lain.

**c. Cara menyimpan beras :**

Untuk menghindari kerusakan beras akibat serangga, ulat dan ga gguan insectisid lainnya sebaiknya beras disimpan :



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



- 1) Dalam karung, peti, kaleng yang kering dan diletakan di tempat yang tidak lembab udara.
- 2) Tempat yang mempunyai pertukaran udara yang baik dan terjaga kebersihannya.
- 3) Tempat yang terpisah dari bahan-bahan yang menimbulkan bau dan bahan kimia

**d. Manfaat dari tanaman padi :**

- 1) Batang dan daunnya untuk bahan pembuatan kertas
- 2) Batang padi juga dapat dibuat sapu
- 3) Dedak halus dari penggilingan padi dapat digunakan untuk pakan ternak
- 4) Dedak kasar yang dihasilkan dalam penggilingan padi digunakan untuk bahan bakar pabrik batu bata dan sebagai pupuk tanaman hias

**e. Hasil olahan beras**

- 1) Beras biasa
  - a) Diolah langsung :
    - Nasi
    - Brondong
    - Tape nasi
    - Kerupak gendar
  - b) Dibuat dari tepung beras menjadi bahan pokok :
    - Ragi
    - Bihun
    - Misoa
    - Talam
    - Kue lapis
- 2) Beras ketan
  - a) Diolah langsung :



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

**Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054**

**Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com**

F/751-NP/WKS1/7

07-08-2016



- Nasi ketan
- Ketan srikaya
- Tape ketan
- Brondong
- Lemper
- Wajik
- Bubur ketan

b) Dibuat dari tepung ketan menjadi bahan pokok :

- Kue ku
- Candil
- Onde-onde
- Kue bugis
- Klepon
- Ronde (isi minuman/wedang)

## **LEMBAR PENILAIAN**

NO	NAMA	Sikap
----	------	-------

---

### **PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

---

Hari/ tanggal : Jumat, 19 Agustus 2016

Kelas : X Tata Boga 2

#### **1. Penilaian Sikap**

		Aktif				Bekerjasama				Tanggung Jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	ANNISA ARINTA SAIWA. M			3				3				3	
2	ARCHINTA DAMAI HATI			3				3				3	
3	ARIANDINI FEBRIANI			3				3				3	
4	AS-SAUSAN BINTA HUSNA. N			3				3				3	
5	ATIKAH KHOIRUN NISA			3				3				3	
6	BETA ROMADHONA			3				3				3	
7	DANDHI SETIAWAN			3				3				3	
8	EDMUNDO			3				3				3	
9	ERLINA DWI LESTARI			3				3				3	
10	INDAH DWI. A			3				3				3	
11	LAILA QOTHRUN. N			3				3				3	
12	LARASATI			3				3				3	
13	LINA FITRIANA			3				3				3	
14	LINDA DWI RIANI			3				3				3	
15	LISA PUSPITASARI			3				3				3	
16	MUHAMMAD NUR. R			3				3				3	
17	NIA RUSDYA FASYA			3				3				3	
18	NOVALINDA NUR. K			3				3				3	
19	NUR AZIZA DWI. R			3				3				3	
20	NUR SANTI			3				3				3	
21	OSCAR ROSDANIAWAN			3				3				3	
22	PUNGKI MEGA SAHARA			3				3				3	
23	PURNAMA AJI P			3				3				3	
24	RETNO DWI ASTUTI			3				3				3	
25	RISA SAFITRI. W			3				3				3	
26	RISNAWAN FAHRIZAL. R			3				3				3	
27	RIZKA KURNIA			3				3				3	
28	SAID AQIL SIRAJ			3				3				3	
29	VENI ARISTA			3				3				3	
30	YUDHA HADIYANTO			3				3				3	
31	YUNA PIPIT WIDAYATI			3				3				3	
32	ZAHRA SAFIRA			3				3				3	

**Keterangan :**

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
----	--------------------	----------

1	Aktif	<p>1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat</p> <p>2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten</p> <p>3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten</p> <p>4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten</p>
2	Bekerjasama	<p>1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten</p> <p>3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p> <p>4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten</p>
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p>

## 2. Penilaian Keterampilan



NO	NAMA	Ketrampilan								
		Antusias			Bertanya			Berpengapat		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	ANNISA ARINTA SAIWA. M			3			3			3
2	ARCHINTA DAMAI HATI			3			3			3
3	ARIANDINI FEBRIANI			3			3			3
4	AS-SAUSAN BINTA HUSNA. N			3			3			3
5	ATIKAH KHOIRUN NISA			3			3			3
6	BETA ROMADHONA			3			3			3
7	DANDHI SETIAWAN			3			3			3
8	EDMUNDO			3			3			3
9	ERLINA DWI LESTARI			3			3			3
10	INDAH DWI. A			3			3			3
11	LAILA QOTHRUN. N			3			3			3
12	LARASATI			3			3			3
13	LINA FITRIANA			3			3			3
14	LINDA DWI RIANI			3			3			3
15	LISA PUSPITASARI			3			3			3
16	MUHAMMAD NUR. R			3			3			3
17	NIA RUSDYA FASYA			3			3			3
18	NOVALINDA NUR. K			3			3			3
19	NUR AZIZA DWI. R			3			3			3
20	NUR SANTI			3			3			3
21	OSCAR ROSDANIAWAN			3			3			3
22	PUNGKI MEGA SAHARA			3			3			3
23	PURNAMA AJI P			3			3			3
24	RETNO DWI ASTUTI			3			3			3
25	RISA SAFITRI. W			3			3			3
26	RISNAWAN FAHRIZAL. R			3			3			3
27	RIZKA KURNIA			3			3			3
28	SAID AQIL SIRAJ			3			3			3
29	VENI ARISTA			3			3			3
30	YUDHA HADIYANTO			3			3			3
31	YUNA PIPIT WIDAYATI			3			3			3
32	ZAHRA SAFIRA			3			3			3

**Keterangan :**

<b>No</b>	<b>Sikap yang dinilai</b>	<b>Kriteria</b>
1	Antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum konsisten 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum ajeg
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten

Bantul, 19 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

Wida Gunandarsih, S.Pd.MM  
NIP. 19740415 200501 2009

## DAFTAR NILAI UJIAN

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X Tata Boga 2  
**Tanggal Tes** : 08 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pengertian sereal (gandum dan beras)

KKM
80

No	NAMA PESERTA	L/P	HASIL TES OBJEKTIF			SKOR TES ESSAY	NILAI	KETERANGAN
			BENAR	SALAH	SKOR			
1	ANNISA ARINTA SAIVA. M	P	9	1	90		90,0	Tuntas
2	ARCHINTA DAMAI HATI	P	9	1	90		90,0	Tuntas
3	ARIANDINI FEBRIANI	P	9	1	90		90,0	Tuntas
4	AS-SAUSAN BINTA HUSNA.N	P	9	1	90		90,0	Tuntas
5	ATIKAH KHOIRUN NISA	P	9	1	90		90,0	Tuntas
6	BETA ROMADHONA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
7	DANDHI SETIAWAN	L	9	1	90		90,0	Tuntas
8	EDMUNDO	L	10	0	100		100,0	Tuntas
9	ERLINA DWI LESTARI	P	9	1	90		90,0	Tuntas
10	INDAH DWI. A	P	9	1	90		90,0	Tuntas
11	LAILA QOTHRUN. N	P	9	1	90		90,0	Tuntas
12	LARASATI	P	10	0	100		100,0	Tuntas
13	LINA FITRIANA	P	9	1	90		90,0	Tuntas
14	LINDA DWI RIANI	P	9	1	90		90,0	Tuntas
15	LISA PUSPITASARI	P	9	1	90		90,0	Tuntas
16	MUHAMMAD NUR. R	L	8	2	80		80,0	Tuntas
17	NIA RUSDYA FASYA	P	9	1	90		90,0	Tuntas
18	NOVALINDA NUR. K	P	9	1	90		90,0	Tuntas
19	NUR AZIZA DWI. R	P	10	0	100		100,0	Tuntas
20	NUR SANTI	P	9	1	90		90,0	Tuntas
21	OSCAR ROSDANIWAN	L	9	1	90		90,0	Tuntas
22	PUNGKI MEGA SAHARA	P	9	1	90		90,0	Tuntas
23	PURNAMA AJI. P	L	9	1	90		90,0	Tuntas
24	RETNO DWI ASTUTI	P	8	2	80		80,0	Tuntas
25	RISA SAFITRI. W	P	9	1	90		90,0	Tuntas
26	RISNAWAN FAHRIZAL. R	L	9	1	90		90,0	Tuntas
27	RIZKA KURNIA	P	9	1	90		90,0	Tuntas
28	SAID AQIL SIRAJ	L	10	0	100		100,0	Tuntas
29	VENI ARISTA	P	9	1	90		90,0	Tuntas
30	YUDHA HADIYANTO	L	9	1	90		90,0	Tuntas
31	YUNA PIPIT WIDAYATI	P	9	1	90		90,0	Tuntas
32	ZAHRA SAFIRA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
45								
46								

No	NAMA PESERTA	L/P	HASIL TES OBJEKTIF			SKOR TES ESSAY	NILAI	KETERANGAN
			BENAR	SALAH	SKOR			
47								
48								
49								
50								
- Jumlah peserta test =		32	Jumlah Nilai =		2920	0	2920	
- Jumlah yang tuntas =		32	Nilai Terendah =		80,00	0,00	80,00	
- Jumlah yang belum tuntas =		0	Nilai Tertinggi =		100,00	0,00	100,00	
- Persentase peserta tuntas =		100,0	Rata-rata =		91,25	#DIV/0!	91,25	
- Persentase peserta belum tuntas =		0,0	Standar Deviasi =		4,92	#DIV/0!	4,92	

Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 08 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009

## ANALISIS BUTIR SOAL PILIHAN GANDA

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X Tata Boga 2  
**Tanggal Tes** : 08 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pengertian sereal (gandum dan beras)

No Butir	Daya Beda		Tingkat Kesukaran		Alternatif Jawaban Tidak Efektif	Kesimpulan Akhir
	Koefisien	Keterangan	Koefisien	Keterangan		
1	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABCD	Tidak Baik
2	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABCD	Tidak Baik
3	0,600	Baik	0,938	Mudah	CDE	Cukup Baik
4	0,372	Baik	0,531	Sedang	BDE	Revisi Pengecoh
5	0,149	Tidak Baik	0,750	Mudah	E	Tidak Baik
6	0,067	Tidak Baik	0,938	Mudah	ABD	Tidak Baik
7	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABCE	Tidak Baik
8	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABDE	Tidak Baik
9	0,417	Baik	0,969	Mudah	ABE	Cukup Baik
10	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABDE	Tidak Baik
11	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-
13	-	-	-	-	-	-
14	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	-	-
16	-	-	-	-	-	-
17	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-
19	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	-	-	-
21	-	-	-	-	-	-
22	-	-	-	-	-	-
23	-	-	-	-	-	-
24	-	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-
26	-	-	-	-	-	-
27	-	-	-	-	-	-
28	-	-	-	-	-	-
29	-	-	-	-	-	-
30	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	-	-	-
32	-	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-	-
34	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-
36	-	-	-	-	-	-
37	-	-	-	-	-	-
38	-	-	-	-	-	-
39	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-
41	-	-	-	-	-	-
42	-	-	-	-	-	-

No Butir	Daya Beda		Tingkat Kesukaran		Alternatif Jawaban Tidak Efektif	Kesimpulan Akhir
	Koefisien	Keterangan	Koefisien	Keterangan		
43	-	-	-	-	-	-
44	-	-	-	-	-	-
45	-	-	-	-	-	-
46	-	-	-	-	-	-
47	-	-	-	-	-	-
48	-	-	-	-	-	-
49	-	-	-	-	-	-
50	-	-	-	-	-	-

Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 08 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009

## MATERI REMIDIAL INDIVIDUAL DAN KLASIKAL

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X Tata Boga 2  
**Tanggal Tes** : 08 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pengertian sereal (gandum dan beras)

No	NAMA PESERTA	L/P	MATERI REMIDIAL
1	ANNISA ARINTA SAIVA. M	P	Tidak Ada
2	ARCHINTA DAMAI HATI	P	Tidak Ada
3	ARIANDINI FEBRIANI	P	Tidak Ada
4	AS-SAUSAN BINTA HUSNA.N	P	Tidak Ada
5	ATIKAH KHOIRUN NISA	P	Tidak Ada
6	BETA ROMADHONA	P	Tidak Ada
7	DANDHI SETIAWAN	L	Tidak Ada
8	EDMUNDO	L	Tidak Ada
9	ERLINA DWI LESTARI	P	Tidak Ada
10	INDAH DWI. A	P	Tidak Ada
11	LAILA QOTHRUN. N	P	Tidak Ada
12	LARASATI	P	Tidak Ada
13	LINA FITRIANA	P	Tidak Ada
14	LINDA DWI RIANI	P	Tidak Ada
15	LISA PUSPITASARI	P	Tidak Ada
16	MUHAMMAD NUR. R	L	Tidak Ada
17	NIA RUSDYA FASYA	P	Tidak Ada
18	NOVALINDA NUR. K	P	Tidak Ada
19	NUR AZIZA DWI. R	P	Tidak Ada
20	NUR SANTI	P	Tidak Ada
21	OSCAR ROSDANIAWAN	L	Tidak Ada
22	PUNGKI MEGA SAHARA	P	Tidak Ada
23	PURNAMA AJI. P	L	Tidak Ada
24	RETNO DWI ASTUTI	P	Tidak Ada
25	RISA SAFITRI. W	P	Tidak Ada
26	RISNAWAN FAHRIZAL. R	L	Tidak Ada
27	RIZKA KURNIA	P	Tidak Ada
28	SAID AQIL SIRAJ	L	Tidak Ada
29	VENI ARISTA	P	Tidak Ada
30	YUDHA HADIYANTO	L	Tidak Ada
31	YUNA PIPIT WIDAYATI	P	Tidak Ada
32	ZAHRA SAFIRA	P	Tidak Ada
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

No	NAMA PESERTA	L/P	MATERI REMIDIAL
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
	Klasikal		Tidak Ada

Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 08 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009



## PENGELOMPOKAN PESERTA REMIDIAL

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X Tata Boga 2  
**Tanggal Tes** : 08 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pengertian serealia (gandum dan beras)

No	Kompetensi Dasar	Peserta Remedial
	<b>Soal Objektif</b>	
1	Mendiskripsikan pengertian serealia (gandum dan beras)	Tidak Ada
2	Mendiskripsikan pengertian serealia (gandum dan beras)	Tidak Ada
3	Menjelaskan terigu dan perubahan sifat terigu akibat pengolahan	MUHAMMAD NUR. R; RETNO DWI ASTUTI;
4	Menjelaskan hasil olah tepung terigu	ANNISA ARINTA SAIVA. M; ARCHINTA DAMAI HATI; ARIANDINI FEBRIANI; AS-SAUSAN BINTA HUSNA.N; ERLINA DWI LESTARI; LAILA QOTHRUN. N; LINDA DWI RIANI; LISA PUSPITASARI; MUHAMMAD NUR. R; NIA RUSDYA FASYA; NOVALINDA NUR. K; NUR SANTI; OSCAR ROSDANIAWAN; RISNAWAN FAHRIZAL. R; RIZKA KURNIA;
5	Menjelaskan hasil olah tepung terigu	ATIKAH KHOIRUN NISA; DANDHI SETIAWAN; INDAH DWI. A; LINA FITRIANA; PURNAMA AJI. P; RISA SAFITRI. W; YUDHA HADIYANTO; YUNA PIPIT WIDAYATI;
6	Menjelaskan hasil olah tepung terigu	PUNGKI MEGA SAHARA; VENI ARISTA;
7	Menjelaskan beras dan perubahan sifat beras akibat pengolahan	Tidak Ada
8	Menjelaskan hasil olah beras	Tidak Ada
9	Menjelaskan hasil olah beras	RETNO DWI ASTUTI;
10	Menjelaskan hasil olah beras	Tidak Ada
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		

35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
	<b>Soal Essay</b>	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

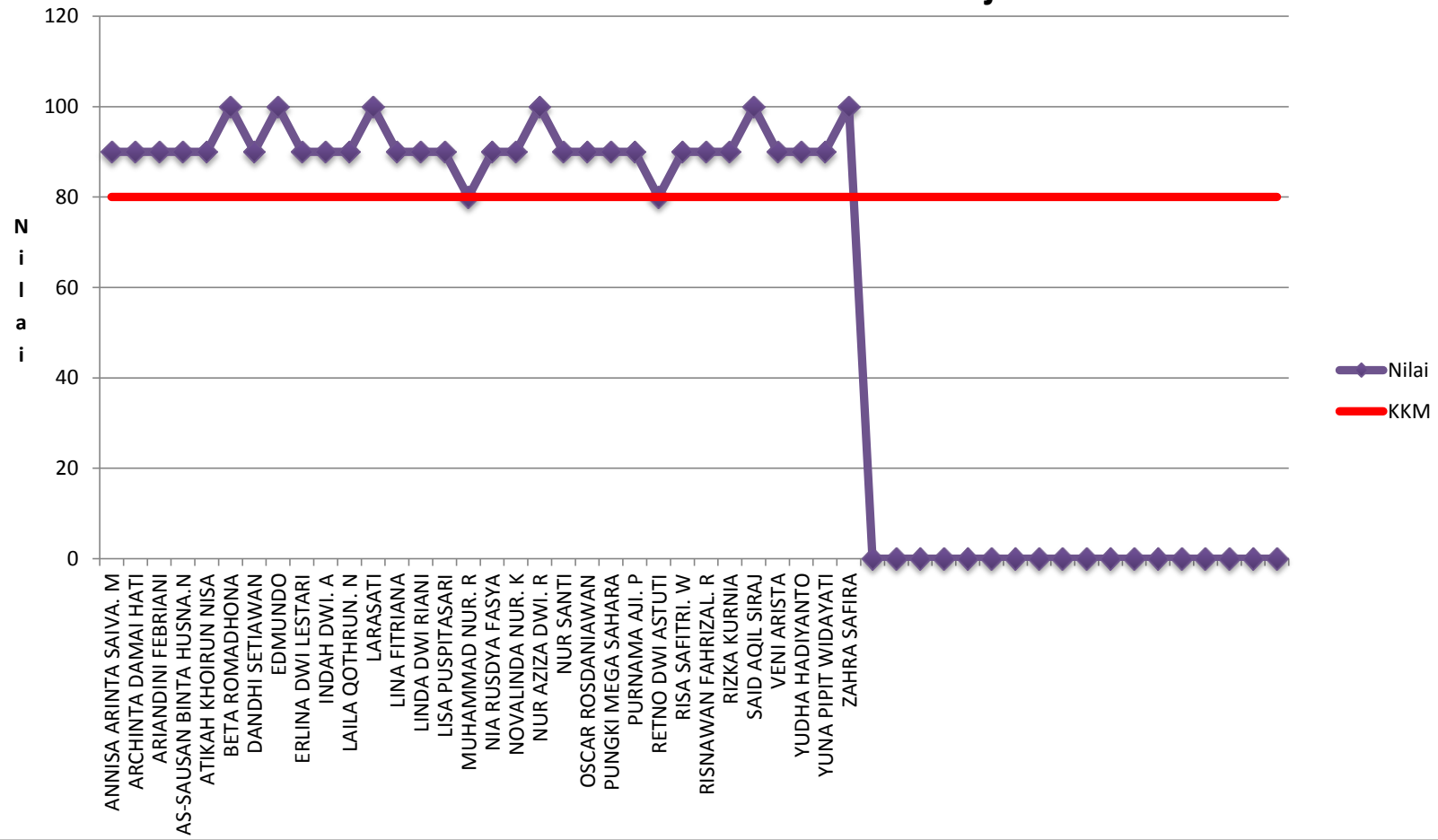
Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 08 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

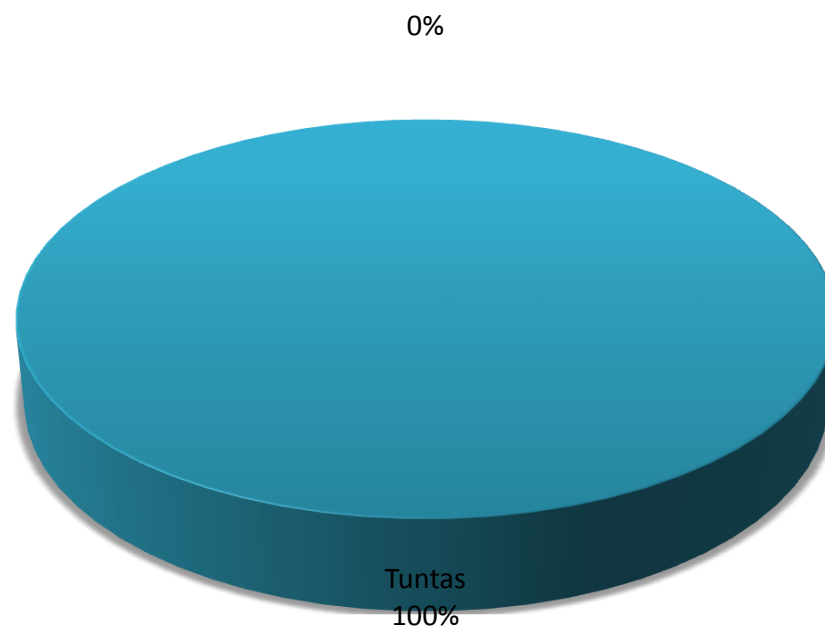
**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009

## Distribusi Nilai dan Ketuntasan Belajar



### Proporsi Ketuntasan Belajar



















	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 5
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

## SILABUS

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Kelas : X  
 Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut  
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.  
 KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.  
 KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 5
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

**Pelaksanaan Program Adiwiyata :**


- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan pada materi bumbu dan rempah adalah dengan melakukan pengenalan keanekaragaman hayati di sekitar sekolah yang berkaitan dengan bumbu dan rempah.

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 5
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengolahan dan penyajian makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian bumbu dan rempah</li> <li>• Klasifikasi bumbu masakan Indonesia</li> <li>• Macam-macam bumbu</li> <li>• Fungsi bumbu dalam pengolahan makanan</li> <li>• Teknik pembuatan bumbu dasar</li> <li>• Cara penyimpanan bumbu dan rempah</li> <li>• Pengenalan keanekaragaman hayati</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati gambar, dan membaca materi tentang bumbu dan rempah</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, klasifikasi, macam-macam, fungsi, teknik pembuatan, cara penyimpanan bumbu dan rempah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Mencatat temuan saat mencari materi sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Mencari dari berbagai sumber tentang keanekaragaman hayati</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gambar-gambar bumbu dan rempah Indonesia (<a href="http://qym7882.blogspot.com/2009/03/bumbu-dan-rempah.html">http://qym7882.blogspot.com/2009/03/bumbu-dan-rempah.html</a>)</li> <li>• Buku referensi (Modul Pengetahuan bahan pangan UNY)</li> <li>• Buku referensi tentang keanekaragaman hayati</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 5
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

<p>gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Menjelaskan pengertian, klasifikasi, fungsi, macam-macam bumbu dan rempah</p>		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang bumbu dan rempah</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi tentang bumbu dan rempah</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok tentang materi bumbu dan rempah</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi kelompok tentang bumbu dan rempah</li> </ul>			
---	--	---	--	--	--

Bantul, 17 Agustus 2016

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Wida Gunandarsih, S.Pd. MM  
NIP. 19740415 200501 2 009

Wiwin Suhartanti  
NIM 13511241009

# SEREALIA

## GANDUM DAN BERAS



## SEREALIA

Serealia merupakan biji-bijian dari famili Graminae (rumput-rumputan) yang kaya akan kandungan karbohidrat, dan menjadi makanan pokok manusia yang menjadi sumber tenaga.





## FUNGSI SEREALIA :

- Sebagai bahan makanan pokok manusia
- Sebagai sumber karbohidrat
- Sebagai bahan pokok pembuatan makanan dan kue-kue



## GANDUM

Gandum merupakan bahan baku tepung terigu yang digunakan untuk pembuatan berbagai macam makanan, memiliki sifat menyerap air (*water absorption*).

Macam gandum :

- Soft wheat
- Hard wheat



**Gluten** merupakan protein gandum yang tidak larut dalam air, terdiri dari gliadin dan glutenin.

**Kegunaan gluten :**

- Menambah toleransi dari fermentasi
- Daya serap air bertambah
- Memperbesar volume roti
- Remah roti lebih halus
- Sebagai pengganti protein hewani bagi vegetarian



Berdasarkan kandungan proteinnya, tepung terigu dibagi jadi tiga tingkatan:

- **Tepung terigu protein rendah**

Kandungan protein kurang dari 11 persen. Digunakan untuk membuat berbagai jenis *cake*, biskuit, dan kue kering.

- **Tepung terigu protein sedang**

Kandungan protein dalam tepung terigu protein sedang ini berkisar antara 11,5 - 13 %. Namun, biasanya kandungannya berkisar 11 persen. Tepung ini sangat baik untuk membuat semua jenis produk makanan olahan.

- **Tepung terigu protein tinggi**

Memiliki kandungan protein 13-14 %. Tepung terigu ini sangat cocok digunakan untuk membuat roti dan mie.

## CARA PENYIMPANAN

- Harus mempunyai ventilasi yang baik
- Tidak boleh terkena panas sinar matahari langsung
- Suhu ideal dalam penyimpanan 19-24°C
- Daya tahan antara 1-3 bulan



# PASTA

Beberapa bentuk pasta :



**Alphabets**



**Macaroni**



**Rotini**



**Angel hair,  
Capellini**



**Manicotti  
("Small  
Muffs")**



**Jumbo Shell**



**Bow Ties,  
Farfalle**



**Medium Egg  
Noodles**



**Medium  
Shells,  
Conchiglie**



**Ditalini**



**Wide Egg  
Noodles**



**Spaghetti**



**Fettuccine**



**Orzo  
("Barley")**



**Vermicelli**



**Fusilli  
("Twisted  
Spaghetti")**



**Pene,  
Mostaccioli**



**Wagon Wheels,  
Ruote**



**Lasagne**



**Radiator**

# BERAS

Makanan nabati sumber karbohidrat yang berasal dari padi-padian, tingkat kelengketan beras yang matang dipengaruhi oleh amilopektin sedangkan tingkat kepulenannya dipengaruhi oleh amilosa.

## Macam-macam beras :

- Berdasarkan macamnya beras dibedakan menjadi:
  - Beras biasa
  - Beras ketan
- Menurut warnanya



## **Kegunaan**

- Sebagai bahan makanan pokok
- Sebagai sumber karbohidrat
- Sebagai bahan pokok dalam pembuatan kue
- Sebagai bahan pokok dalam pembuatan minuman

## **Kualitas beras**

- Butiran beras keras dan utuh
- Berwarna putih bersih dan segar
- Tidak berjamur atau berulat





## HASIL OLAHAN

### ○ Beras :

- Nasi
- Brondong

### ○ Tepung beras :

- Bihun
- Kue lapis


### ○ Beras ketan :

- Ketan srikaya
- Tape ketan
- Lemper

### ○ Tepung ketan :

- Onde-onde
- Klepon



	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	1 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

<b>Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)</b>	
Sekolah:	<b>SMK Negeri 1 Sewon</b>
Mata Pelajaran :	<b>Pengetahuan Bahan Makanan</b>
Kelas/Semester :	<b>XI Jasa Boga / I</b>
Materi Pokok :	<b>Bumbu dan Rempah</b>
Alokasi waktu :	<b>135 menit</b>

#### **A. Kompetensi Inti (KI)**

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia


KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4: Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### **B. Kompetensi Dasar**

1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi pengetahuan bahan makanan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	2 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

pembelajaran pengetahuan bahan makanan

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.1. Menjelaskan pengertian, klasifikasi, macam-macam, fungsi, teknik pembuatan, cara penyimpanan bumbu dan rempah

### **C. Indikator Pencapaian**

3.1.1 Menjelaskan pengertian bumbu dan rempah

3.1.2 Mengklasifikasikan bumbu dan rempah

3.1.3 Menyebutkan macam-macam bumbu dan rempah

3.1.4 Menjelaskan fungsi bumbu dan rempah dalam pengolahan masakan

3.1.5 Menjelaskan teknik pembuatan bumbu dasar

3.1.6 Menjelaskan cara penyimpanan bumbu dan rempah


### **D. Pelaksanaan Program Adiwiyata :**

**1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.

**2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**

**Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;**

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

**A. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**

**B. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**

**C. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**

**D. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

**Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan pada materi bumbu dan rempah adalah dengan melakukan pengenalan keanekaragaman hayati di sekitar sekolah yang berkaitan dengan bumbu dan rempah**

**E. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari materi bumbu dan rempah, diharapkan :


1. Siswa dapat mendeskripsikan bumbu dan rempah
2. Siswa dapat mengetahui klasifikasi bumbu dan rempah
3. Siswa dapat membedakan macam-macam bumbu dan rempah
4. Siswa dapat memahami fungsi bumbu dan rempah dalam pengolahan makanan
5. Siswa dapat memahami teknik pembuatan bumbu dasar
6. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan bumbu dan rempah

**F. Materi Pembelajaran**

- A. Pengertian bumbu dan rempah
- B. Klasifikasi bumbu dan rempah
- C. Macam-macam bumbu dan rempah
- D. Fungsi bumbu dan rempah dalam pengolahan masakan
- E. Teknik pembuatan bumbu dasar
- F. Cara penyimpanan bumbu dan rempah


**G. Pendekatan, Model dan Metode**

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
3. Metode Pembelajaran : Pengamatan, diskusi, tanya jawab

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	4 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

## H. Langkah-langkah Pembelajaran


Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<b>Orientasi, motivasi dan apersepsi</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa</li> <li>2. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</li> <li>3. Guru mengkondisikan ruang kelas dan siswa untuk menyanyikan lagu daerah atau lagu kebangsaan</li> <li>4. Guru memberikan apersepsi : adakah yang tahu apa yang membuat suatu masakan menjadi enak?</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</li> </ol>	15 menit
Kegiatan Inti	<b>Pemberian Rangsangan (Mengamati)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa membaca buku dan mencari informasi dari internet tentang bumbu dan rempah</li> </ul> <b>Pernyataan/Identifikasi masalah/problem Statement (Menanya)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang materi bumbu dan rempah</li> </ul> <b>Pengumpulan Data /Data Collection (Mengumpulkan Data)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang materi bumbu dan rempah</li> </ul>	100 menit

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	5 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengamati sikap dan keaktifan siswa</li> <li>Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Pembuktian (Mengasosiasi / Menalar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi</li> <li>Siswa diskusi dan membandingkan hasil dengan kelompok lain</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi</li> </ul> <p><b>Menarik kesimpulan/generalisasi (Mengkomunikasikan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>Guru memotivasi siswa agar berani bertanya dan menjawab pertanyaan berkaitan dengan bumbu dan rempah</li> <li>Guru mengulas presentasi siswa</li> </ul>		
Kegiatan Penutup	<p><b>Refleksi, tes, dan tindak lanjut</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru memberi umpan balik terhadap hasil diskusi siswa</li> <li>Guru memberikan post test kepada siswa tentang bumbu dan rempah</li> <li>Guru melakukan refleksi kegiatan</li> <li>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</li> </ol>	20 menit	

## I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Jenis/teknik penilaian :


	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	6 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
<b>SIKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktif</li> <li>Bekerjasama</li> <li>Bertanggung jawab</li> </ul>	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
<b>PENGETAHUAN</b>	Tes	Tes Tertulis	Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
<b>KETERAMPILAN</b>	Tes	Lembar Kerja Siswa	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

## 2. Bentuk instrumen dan instrumen


### a. Kisi-kisi

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.1. Menjelaskan pengertian, klasifikasi, macam-macam, fungsi, teknik pembuatan, cara penyimpanan bumbu dan rempah	• Mendiskripsikan pengertian bumbu dan rempah	Pilihan Ganda	1
	• Menjelaskan klasifikasi bumbu dan rempah		2,4,7,9
	• Menjelaskan macam-macam bumbu dan rempah		3,10
	• Mendiskripsikan fungsi bumbu dalam		5

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	7 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

		pengolahan makanan		
		• Menjelaskan teknik pembuatan bumbu		6
		• Menjelaskan cara penyimpanan bumbu		8
<p>b. Soal</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bumbu adalah... <ol style="list-style-type: none"> <li>Salah satu jenis tanaman</li> <li>Tanaman untuk hiasan</li> <li>Tanaman sebagai obat</li> <li>Tanaman aromatic yang ditambahkan pada makanan</li> <li>Tanaman bunga</li> </ol> </li> <li>Salah satu klasifikasi bumbu dari batang adalah... <ol style="list-style-type: none"> <li>Kayu manis</li> <li>Jahe</li> <li>Lengkuas</li> <li>Kapulaga</li> <li>Seledri</li> </ol> </li> <li>Dibawah ini macam-macam jenis bumbu, salah satunya adalah... <ol style="list-style-type: none"> <li>Kunci</li> <li>Bumbu dasar</li> <li>Kayu manis</li> <li>Jahe</li> <li>Kencur</li> </ol> </li> <li>Jahe, kunyit, lengkuas, kencur merupakan klasifikasi bumbu... <ol style="list-style-type: none"> <li>Bumbu dari buah</li> <li>Bumbu dari daun</li> </ol> </li> </ol>				



	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	8 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

- c. Bumbu dari akar
- d. Bumbu dari batang
- e. Bumbu masak

5. Fungsi bumbu adalah....

- a. Memuaskan rasa lapar
- b. Penggugah selera
- c. Membuat kenyang
- d. Sebagai obat
- e. Memberi rasa dan aroma

6. Salah satu teknik pembuatan bumbu adalah....

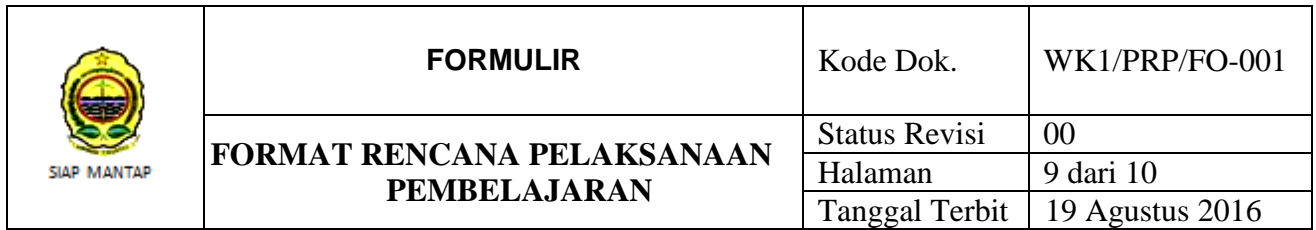
- a. Dipotong besar
- b. Digeprek
- c. Dicincang, dihaluskan, diiris
- d. Ditumis
- e. Digoreng


7. Bawang merah, bawang putih, bawang Bombay, bawang pre adalah...

- a. Bumbu dari daun
- b. Bumbu dari bunga
- c. Bumbu dari akar
- d. Bumbu dari umbi lapis
- e. Bumbu dari batang


8. Bumbu yang penyimpanannya relative singkat adalah....

- a. Bumbu segar
- b. Bumbu buatan
- c. Bumbu kering
- d. Bumbu goreng
- e. Bumbu dasar


[illegible]

	<b>FORMULIR</b>			Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			Status Revisi	00
				Halaman	10 dari 10
				Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks																																																																	
Keterangan :																																																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">No. Soal</th> <th style="width: 20%;">Skor Maksimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td></tr> <tr><td>3</td><td>1</td></tr> <tr><td>4</td><td>1</td></tr> <tr><td>5</td><td>1</td></tr> <tr><td>6</td><td>1</td></tr> <tr><td>7</td><td>1</td></tr> <tr><td>8</td><td>1</td></tr> <tr><td>9</td><td>1</td></tr> <tr><td>10</td><td>1</td></tr> <tr> <td><b>NILAI</b></td> <td><b>10</b></td> </tr> </tbody> </table>														No. Soal	Skor Maksimal	1	1	2	1	3	1	4	1	5	1	6	1	7	1	8	1	9	1	10	1	<b>NILAI</b>	<b>10</b>																												
No. Soal	Skor Maksimal																																																																
1	1																																																																
2	1																																																																
3	1																																																																
4	1																																																																
5	1																																																																
6	1																																																																
7	1																																																																
8	1																																																																
9	1																																																																
10	1																																																																
<b>NILAI</b>	<b>10</b>																																																																
b. Afektif/sikap																																																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="3" style="width: 10%;">NO.</th> <th rowspan="3" style="width: 20%;">Nama Siswa</th> <th colspan="12">Sikap</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Aktif</th> <th colspan="4">Bekerjasama</th> <th colspan="4">Tanggung jawab</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>														NO.	Nama Siswa	Sikap												Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4														
NO.	Nama Siswa	Sikap																																																															
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab																																																							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4																																																				
Keterangan :																																																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 25%;">Sikap yang dinilai</th> <th style="width: 70%;">Kriteria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Aktif</td> <td>           1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat             2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum         </td> </tr> </tbody> </table>														No	Sikap yang dinilai	Kriteria	1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat  2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum																																														
No	Sikap yang dinilai	Kriteria																																																															
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat  2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum																																																															

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	11 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

		<p>konsisten</p> <p>3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten</p> <p>4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten</p>
2	Bekerjasama	<p>1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten</p> <p>3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p> <p>4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten</p>
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p>

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	12 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

c. Ketrampilan

1) Pengamatan

No	Nama siswa	Ketrampilan								
		Antusias			bertanya			berpendapat		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3

Keterangan :


No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum konsisten 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum konsisten
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten

4. Remidi dan Pengayaan

Nilai KKM 80

a. Remidi

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Remidi	Tanggal Pelaksanaan
1.			Mengerjakan kembali soal yang diujikan	
2.				

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	13 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

b. Pengayaan

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Pengayaan	Tanggal Pelaksanaan
1.			Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan	
2.				

**J. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran**

1. Media

Power point, gambar, handout

2. Alat Pembelajaran

Laptop, proyektor

3. Sumber Belajar

Kusmiati, dkk. 1999. Pengetahuan Bahan Makanan. Yogyakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Mutiara Nugrahaeni. 2014. Pengetahuan Bahan Makanan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Bantul, 17 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Wida Gunandarsih, S.Pd. MM

NIP. 19740415 200501 2009

Wiwin Suhartanti

NIM. 13511241009

# HANDOUT

<b>NAMA SEKOLAH</b>	<b>: SMK NEGERI 1 SEWON</b>
<b>KOMPETENSI KEAHLIAN</b>	<b>: JASA BOGA</b>
<b>MATA PELAJARAN</b>	<b>: PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>
<b>KELAS/ SEMESTER</b>	<b>: X / 1</b>
<b>KOMPETENSI DASAR</b>	<b>: 3.1. Menjelaskan bumbu dan rempah</b>
<b>INDIKATOR</b>	<b>: 3.1.1. Siswa dapat menjelaskan pengertian bumbu dan rempah</b> <b>3.1.2. Siswa dapat mengklasifikasikan bumbu dan rempah</b> <b>3.1.3. Siswa dapat menyebutkan macam-macam bumbu dan rempah</b> <b>3.1.4. Siswa dapat menjelaskan fungsi bumbu</b> <b>3.1.5. Siswa dapat teknik pembuatan bumbu dasar</b> <b>3.1.6. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan bumbu dan rempah</b>

## **MATERI :**

### **1. Pengertian Bumbu dan Rempah**

Bumbu atau “*Herb*” adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pebangkit selera makan. Herb sebagian besar terdiri dari tumbuh – tumbuhan yang berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar. Rempah atau “*Spices*” adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera makan. *Spices* sebagian besar tumbuh di daerah tropik dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan. Rempah dapat juga dikatakan sebagai bumbu kering. Pada hakikatnya bumbu dan rempah keduanya memberi dan meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, misalnya merica (*spices*).



## 2. Klasifikasi Bumbu Masakan Indonesia

Bumbu dapur yang berasal dari daerah dingin, yang diperdagangkan di Indonesia, sebagian besar sudah diawetkan dalam bentuk kering atau bubuk (*powder*). Bumbu dapur dapat dikelompokkan menjadi enam kelompok berdasarkan pada bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, yaitu:

### a. Bumbu dari bunga:

- Cengkeh (*cloves*)
- Bunga telang
- Bunga kecombrang
- Bunga lawang/ pekak

### b. Bumbu dari buah dan biji:



- Adas (*Anisud*)
- Asam (*Tamarin*)
- Pala (*Mace*)
- Biji pala (*Nutmeg*)
- Cabai kecil (*Cayenne*)
- Cabai besar (*Red chilli*)
- Jinten

Jinten biasanya tumbuh di daerah yang beriklim dingin atau di daerah pegunungan. Di Indonesia dan Malaysia tumbuhnya kurang baik, namun sebaliknya di India Utara dekat pegunungan Himalaya, jinten tumbuh subur. Jinten bentuknya hampir seperti gabah namun lebih halus. Jinten sering dicampur dengan ketumbar sebagai bahan penyedap masakan daging. Seperti ketumbar, minyak jintenpun bisa dipergunakan untuk likeur. Biji jinten yang beraroma wangi, rasanya agak pedas. Jinten juga berkhasiat untuk menghangatkan badan dan memperkuat pencernaan pada lambung.

- Kapulaga (*Cardamon*)

Biasanya dipergunakan untuk bahan penyedap masakan dan kue. Biji yang berasal dari Asia Tenggara ini, di Indonesia banyak ditanam di Jawa Barat dan Jawa Tengah. Yang bentuknya lebih besar, disebut kapul putih, bijinya berguna sebagai obat, akarnya direbus untuk diminum menyembuhkan kejang perut. Sedangkan bila bijinya dihaluskan ditambah air bisa untuk obat gosok. Banyak juga yang senang mengunyah biji kapul untuk mengharumkan bau mulut dan menghilangkan batuk.

- Kemiri (*Candlenut*)

Biji kemiri yang berbentuk bulat, banyak mengandung minyak, berfungsi sebagai penambah rasa gurih dalam masakan, kemiri juga bisa sebagai pengganti santan. Masakan yang berbumbu kemiri antara lain, opor, pepes, gulai, dan rempeyek.

- Ketumbar (*Corriander*)

Bentuknya mirip lada namun kulitnya lebih kasar. Hampir semua masakan dari daerah Arab memakai ketumbar sebagai bumbu yang utama. Di Indonesia ketumbar untuk masak abon, opor, sayur gudeg dan lain sebagainya. Daunnya pun sering

dipakai sebagai bahan penyedap. Minyaknya di ekstrak untuk 'likeur'. Tanaman yang asalnya dari sekitar laut tengah ini, juga bisa dimakan begitu saja, bagi yang suka ketumbar digongseng tanpa minyak, katanya rasanya enak dan gurih.

- Merica atau lada

Lada termasuk tumbuhan merambat, buahnya bulat kecil seperti bola. Aromanya harum, rasanya pedas agak pahit. Kita mengenal dua jenis lada yaitu lada putih dan lada hitam. Sebenarnya keduanya sama saja. Hanya bedanya cara pengolahan buahnya. Lada hitam dari buah lada yang tua namun kulitnya belum berwarna merah. Sedangkan lada putih diambil dari buah yang sudah tua dan kulitnya berwarna merah. Setelah dibersihkan, direndam dalam air yang mengalir selama beberapa hari, kemudian kulitnya dikupas dengan jalan menginjak injak lalu dijemur sampai kering. Lampung adalah penghasil lada hitam yang terbesar, sedangkan lada putih banyak dihasilkan di daerah Bangka. Lada biasa dipergunakan sebagai bahan penyedap dan pengawet makanan dan farmasi. Bila kita membuat gulai atau sup, salah satu bumbunya pasti menggunakan lada. Minyak atsiri yang dikandung dapat diekstrak untuk pembuatan minyak wangi. Lada yang asalnya dari India Selatan, Srilangka, dan Malaysia ini, bisa juga berguna sebagai obat masuk angin, pusing kepala, mencret, memperkuat selaput lendir usus, dan obat kumur.

- Vanili (*Vanilla seed*)

c. Bumbu dari daun:

- Daun jeruk (*Citrus leaf*)
- Daun kemangi (*Basil leaf*)
- Daun salam (*Bay leaf*)
- Daun kucai (*Chives*)
- Peterseli (*Parsley*)
- Seledri (*Cellery*)

d. Bumbu dari batang:

- Kayu manis (*Cinnamon*)
- Kulit kasia (*Casea*)
- Sereh

- Kayu secang
- e. Bumbu dari akar:
  - Jahe (*Ginger*)
  - Kencur (*Galanga*)
  - Kunyit (*Turmeric*)
  - Kunci
  - Lengkuas
- f. Bumbu dari umbi lapis:
  - Bawang merah (*Shallot*)
  - Bawang putih (*Garlic*)
  - Bawang Bombay (*Onion*)
  - Bawang pre (*leek*)

### **3. Macam – Macam Bumbu**

- a. Bumbu segar
 

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan segar dan penyimpanannya relative singkat. Contoh: bawang merah, bawang putih, kunyit.
- b. Bumbu kering
 

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan kering dan jenis bumbu ini disebut rempah – rempah atau *spices*.
- c. Bumbu buatan
 

Bumbu siap pakai, yang telah diproses sebelumnya. Contohnya cuka masak, tempoyak aneka kecap dan saos.
- d. Bumbu dasar
 

Ramuan bumbu yang umum dipakai didapur Indonesia. Mulai dari bumbu dasar merah, bumbu dasar kuning hingga sambal dan acar yang segar.

### **4. Fungsi Bumbu Dalam Pengolahan Makanan**

Bumbu sangat diperlukan dalam pengolahan makanan karena bumbu berguna untuk:

- a. Memberi rasa dan aroma pada makanan
- b. Meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedang dimasak. Pencampuran yang harmonis antara rasa asli dari bahan dan rasa bumbu akan menghasilkan rasa makanan yang enak dan lezat

- c. Membantu pencernaan makanan. Bumbu yang di tambahkan pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan menjadi lebih baik
- d. Beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula, dan kunir

## **5. Teknik Pembuatan Bumbu Dasar**

Dalam pembuatan bumbu dasar dipergunakan teknik sebagai berikut:

- a. Dengan teknik diiris

Teknik pengirisan pada bumbu dengan tujuan memberikan rasa, aroma, dan penampilan hasil masakan. Contohnya tumis dan acar

- b. Dengan teknik dihaluskan

Teknik penghalusan pada bumbu bertujuan agar bumbu yang digunakan menjadi lembut dan mempertajam rasa, warna, tekstur, dan aroma pada masakan. Contohnya rendang dan bumbu bali. Untuk bumbu yang dihaluskan diutamakan kering terlebih dahulu kemudian kebumbu yang basah, agar bumbu yang dihasilkan baik dan teksturnya lembek atau halus.

- c. Dimemarkan dan dicincang

Bumbu yang dimemarkan atau dicincang harus langsung dimasak. Jangan dibiarkan terlalu lama, agar aroma tidak menguap.

## **6. Cara Penyimpanan Bumbu dan Rempah**

- a. Penyimpanan bumbu

- Bumbu segar

- Disimpan dalam lemari pendingin dengan cara bumbu dicuci, disimpan dalam kotak sayur, bumbu dikupas atau tidak dikupas dibungkus dalam kantong plastik dan diletakkan di atas rak yang ada di dalam kulkas
- Bumbu disimpan dalam ruangan dengan temperature 270°C sampai 280°C dalam keadaan terbuka maupun tertutup dengan sirkulasi udara yang baik agar bumbu tidak cepat membusuk
- Untuk bumbu yang banyak mengandung air, sebaiknya disimpan dengan cara digantung dalam keranjang yang berlubang – lubang dan sekali – kali dijemur

- Bumbu yang dihaluskan

- Bumbu harus benar – benar dalam keadaan matang

- Dimasukkan dalam botol kaca, jika dikemas dalam botol plastik bumbunya harus dalam keadaan dingin baru dimasukkan botol
- Setelah dingin ditutup rapat dan diberi label
- Disimpan dalam refrigerator dengan suhu 10°C - 15°C

b. Penyimpanan rempah

- Dicuci bersih, dijemur, disangrai, dan dapat dihaluskan atau tidak kemudian disimpan di tempat yang kering, dan tertutup rapat, misalnya dalam botol atau kaleng yang diberi label
- Disimpan pada tempat yang kering dengan menggunakan wadah botol, plastik, keranjang dan lain – lain

## **LEMBAR PENILAIAN**

### **PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

---

Hari/ tanggal : Jumat, 19 Agustus 2016

Kelas : X Tata Boga 5

#### **1. Penilaian Sikap**

NO	NAMA	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung Jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	AFFIF ILYAS. W			3				3				3	
2	AHMAD IRAWAN			3				3				3	
3	AMALIA USWATUN. K			3				3				3	
4	ANGGRAINI SISA NURMATINI			3				3				3	
5	ANNANDA FEBRIAN. O			3				3				3	
6	ASTRI KUMIA			3				3				3	
7	DENISA INDAH SARI			3				3				3	
8	DESI ISNAINI LAILA. K			3				3				3	
9	DHIA ERLINDA			3				3				3	
10	EKA SRI WULANDARI			3				3				3	
11	ERLINDA YUNISA			3				3				3	
12	FANI NUR. L			3				3				3	
13	FANITIARA PUTRI			3				3				3	
14	HELMALIYA ZUANDA			3				3				3	
15	HERLA CENIORIKA			3				3				3	
16	HERNA YUNI SINTIYA			3				3				3	
17	ISNA INDRIYANI			3				3				3	
18	LENNY ANGGRAYNI			3				3				3	
19	NADIYA AZIZKA. P			3				3				3	
20	NANDA NOVITASARI			3				3				3	
21	NARISTA AULIA UTAMI			3				3				3	
22	NINDI ATAYA. Y			3				3				3	
23	NISA KURNIA EKAWATI			3				3				3	
24	NUR ANNISA AULIA. A			3				3				3	
25	NURUL FADHILAH			3				3				3	
26	OLVIYANA RACHMANING			3				3				3	
27	PUSPA META OCTAVIANA			3				3				3	
28	PUTRI ZULIANA. A			3				3				3	
29	RABINA NAYLA HERLINA			3				3				3	
30	RAKHMA BAAYA			3				3				3	
31	RANI ATHIFAH. S			3				3				3	
32	SITI DWI SUBEKTI			3				3				3	

**Keterangan :**

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	<p>1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat</p> <p>2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten</p> <p>3 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten</p> <p>4 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten</p>
2	Bekerjasama	<p>1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten</p> <p>3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p> <p>4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten</p>
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.</p>

## 2. Penilaian Ketrampilan



NO	NAMA	Ketrampilan								
		Antusias			Bertanya			Berpengapa		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	AFFIF ILYAS. W			3			3			3
2	AHMAD IRAWAN			3			3			3
3	AMALIA USWATUN. K			3			3			3
4	ANGGRAINI SISA NURMATINI			3			3			3
5	ANNANDA FEBRIAN. O			3			3			3
6	ASTRI KUMIA			3			3			3
7	DENISA INDAH SARI			3			3			3
8	DESI ISNAINI LAILA. K			3			3			3
9	DHIA ERLINDA			3			3			3
10	EKA SRI WULANDARI			3			3			3
11	ERLINDA YUNISA			3			3			3
12	FANI NUR. L			3			3			3
13	FANITIARA PUTRI			3			3			3
14	HELMALIYA ZUANDA			3			3			3
15	HERLA CENIORIKA			3			3			3
16	HERNA YUNI SINTIYA			3			3			3
17	ISNA INDRIYANI			3			3			3
18	LENNY ANGGRAYNI			3			3			3
19	NADIYA AZIZKA. P			3			3			3
20	NANDA NOVITASARI			3			3			3
21	NARISTA AULIA UTAMI			3			3			3
22	NINDI ATAYA. Y			3			3			3
23	NISA KURNIA EKAWATI			3			3			3
24	NUR ANNISA AULIA. A			3			3			3
25	NURUL FADHILAH			3			3			3
26	OLVIYANA RACHMANING			3			3			3
27	PUSPA META OCTAVIANA			3			3			3
28	PUTRI ZULIANA. A			3			3			3
29	RABINA NAYLA HERLINA			3			3			3
30	RAKHMA BAAYA			3			3			3
31	RANI ATHIFAH. S			3			3			3
32	SITI DWI SUBEKTI			3			3			3

**Keterangan :**

<b>No</b>	<b>Sikap yang dinilai</b>	<b>Kriteria</b>
1	Antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum konsisten 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum ajeg
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten

Bantul, 19 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

Wida Gunandarsih, S.Pd.MM  
NIP. 19740415 200501 2009

## DAFTAR NILAI UJIAN

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X / Patiseri  
**Tanggal Tes** : 24 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pengertian, klasifikasi, fungsi, macam bumbu dan rempah

<b>KKM</b>
80

No	NAMA PESERTA	L/P	HASIL TES OBJEKTIF			SKOR TES ESSAY	NILAI	KETERANGAN
			BENAR	SALAH	SKOR			
1	AFFIF ILYAS. W	P	10	0	100		100,0	Tuntas
2	AHMAD IRAWAN	L	9	1	90		90,0	Tuntas
3	AMALIA USWATUN. K	P	10	0	100		100,0	Tuntas
4	ANGGRAINI SISA NURMATINI	P	8	2	80		80,0	Tuntas
5	ANNANDA FEBRIAN. O	L	10	0	100		100,0	Tuntas
6	ASTRI KUMIA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
7	DENISA INDAH SARI	P	10	0	100		100,0	Tuntas
8	DESI ISNAINI LAILA. K	P	10	0	100		100,0	Tuntas
9	DHIA ERLINDA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
10	EKA SRI WULANDARI	P	10	0	100		100,0	Tuntas
11	ERLINDA YUNISA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
12	FANI NUR L	P	8	2	80		80,0	Tuntas
13	FANITIARA PUTRI	P	8	2	80		80,0	Tuntas
14	HELMALIYA ZUANDA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
15	HERLA CENIORIKA	P	8	2	80		80,0	Tuntas
16	HERNA YUNI SINTIYA	P	9	1	90		90,0	Tuntas
17	ISNA INDRIYANI	P	10	0	100		100,0	Tuntas
18	LENNY ANGGRAYNI	P	10	0	100		100,0	Tuntas
19	NADIYA AZIZKA. P	P	8	2	80		80,0	Tuntas
20	NANDA NOVITASARI	P	9	1	90		90,0	Tuntas
21	NARISTA AULIA UTAMI	P	10	0	100		100,0	Tuntas
22	NINDI ATAYA. Y	P	9	1	90		90,0	Tuntas
23	NISA KURNIA EKAWATI	P	10	0	100		100,0	Tuntas
24	NUR ANNISA AULIA. A	P	10	0	100		100,0	Tuntas
25	NURUL FADHILAH	P	8	2	80		80,0	Tuntas
26	OLVIYANA RACHMANING	P	10	0	100		100,0	Tuntas
27	PUSPA META OCTAVIANA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
28	PUTRI ZULIANA. A	P	9	1	90		90,0	Tuntas
29	RABINA NAYLA HERLINA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
30	RAKHMA BAAYA	P	10	0	100		100,0	Tuntas
31	RANI ATHIFAH. S	P	9	1	90		90,0	Tuntas
32	SITI DWI SUBEKTI	P	10	0	100		100,0	Tuntas
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
45								
46								

No	NAMA PESERTA	L/P	HASIL TES OBJEKTIF			SKOR TES ESSAY	NILAI	KETERANGAN
			BENAR	SALAH	SKOR			
47								
48								
49								
50								
- Jumlah peserta test =		32	Jumlah Nilai =		3020	0	3020	
- Jumlah yang tuntas =		32	Nilai Terendah =		80,00	0,00	80,00	
- Jumlah yang belum tuntas =		0	Nilai Tertinggi =		100,00	0,00	100,00	
- Persentase peserta tuntas =		100,0	Rata-rata =		94,38	#DIV/0!	94,38	
- Persentase peserta belum tuntas =		0,0	Standar Deviasi =		8,01	#DIV/0!	8,01	

Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 24 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009

## ANALISIS BUTIR SOAL PILIHAN GANDA

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X / Patiseri  
**Tanggal Tes** : 24 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pengertian, klasifikasi, fungsi, macam bumbu dan rempah

No Butir	Daya Beda		Tingkat Kesukaran		Alternatif Jawaban Tidak Efektif	Kesimpulan Akhir
	Koefisien	Keterangan	Koefisien	Keterangan		
1	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABCE	Tidak Baik
2	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	BCDE	Tidak Baik
3	0,100	Tidak Baik	0,969	Mudah	ACD	Tidak Baik
4	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABDE	Tidak Baik
5	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABCD	Tidak Baik
6	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABDE	Tidak Baik
7	0,451	Baik	0,906	Mudah	AC	Cukup Baik
8	0,773	Baik	0,781	Mudah	D	Cukup Baik
9	0,328	Baik	0,969	Mudah	ACE	Cukup Baik
10	0,673	Baik	0,813	Mudah	ADE	Cukup Baik
11	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-
13	-	-	-	-	-	-
14	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	-	-
16	-	-	-	-	-	-
17	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-
19	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	-	-	-
21	-	-	-	-	-	-
22	-	-	-	-	-	-
23	-	-	-	-	-	-
24	-	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-
26	-	-	-	-	-	-
27	-	-	-	-	-	-
28	-	-	-	-	-	-
29	-	-	-	-	-	-
30	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	-	-	-
32	-	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-	-
34	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-
36	-	-	-	-	-	-
37	-	-	-	-	-	-
38	-	-	-	-	-	-
39	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-
41	-	-	-	-	-	-
42	-	-	-	-	-	-

No Butir	Daya Beda		Tingkat Kesukaran		Alternatif Jawaban Tidak Efektif	Kesimpulan Akhir
	Koefisien	Keterangan	Koefisien	Keterangan		
43	-	-	-	-	-	-
44	-	-	-	-	-	-
45	-	-	-	-	-	-
46	-	-	-	-	-	-
47	-	-	-	-	-	-
48	-	-	-	-	-	-
49	-	-	-	-	-	-
50	-	-	-	-	-	-

Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 24 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009

## SEBARAN JAWABAN SOAL PILIHAN GANDA

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X / Patiseri  
**Tanggal Tes** : 24 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pengertian, klasifikasi, fungsi, macam bumbu dan rempah

No Butir	Persentase Jawaban						Jumlah
	A	B	C	D	E	Lainnya	
1	0,0	0,0	0,0	100*	0,0	0,0	100,0
2	100*	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
3	0,0	96,9*	0,0	0,0	3,1	0,0	100,0
4	0,0	0,0	100*	0,0	0,0	0,0	100,0
5	0,0	0,0	0,0	0,0	100*	0,0	100,0
6	0,0	0,0	100*	0,0	0,0	0,0	100,0
7	0,0	3,1	0,0	90,6*	6,3	0,0	100,0
8	78,1*	6,3	6,3	0,0	9,4	0,0	100,0
9	0,0	3,1	0,0	96,9*	0,0	0,0	100,0
10	0,0	81,3*	18,8	0,0	0,0	0,0	100,0
11	-	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-	-
13	-	-	-	-	-	-	-
14	-	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	-	-	-
16	-	-	-	-	-	-	-
17	-	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-	-
19	-	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	-	-	-	-
21	-	-	-	-	-	-	-
22	-	-	-	-	-	-	-
23	-	-	-	-	-	-	-
24	-	-	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-	-
26	-	-	-	-	-	-	-
27	-	-	-	-	-	-	-
28	-	-	-	-	-	-	-
29	-	-	-	-	-	-	-
30	-	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	-	-	-	-
32	-	-	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-	-	-
34	-	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-	-
36	-	-	-	-	-	-	-
37	-	-	-	-	-	-	-
38	-	-	-	-	-	-	-
39	-	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-	-
41	-	-	-	-	-	-	-

No Butir	Persentase Jawaban						Jumlah
	A	B	C	D	E	Lainnya	
42	-	-	-	-	-	-	-
43	-	-	-	-	-	-	-
44	-	-	-	-	-	-	-
45	-	-	-	-	-	-	-
46	-	-	-	-	-	-	-
47	-	-	-	-	-	-	-
48	-	-	-	-	-	-	-
49	-	-	-	-	-	-	-
50	-	-	-	-	-	-	-

Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 24 Agustus 2017  
Guru Mata Pelajaran

**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009



## MATERI REMIDIAL INDIVIDUAL DAN KLASIKAL

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X / Patiseri  
**Tanggal Tes** : 24 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pegertian, klasifikasi, fungsi, macam bumbu dan rempah

No	NAMA PESERTA	L/P	MATERI REMIDIAL
1	AFFIF ILYAS. W	P	Tidak Ada
2	AHMAD IRAWAN	L	Tidak Ada
3	AMALIA USWATUN. K	P	Tidak Ada
4	ANGGRAINI SISA NURMATINI	P	Tidak Ada
5	ANNANDA FEBRIAN. O	L	Tidak Ada
6	ASTRI KUMIA	P	Tidak Ada
7	DENISA INDAH SARI	P	Tidak Ada
8	DESI ISNAINI LAILA. K	P	Tidak Ada
9	DHIA ERLINDA	P	Tidak Ada
10	EKA SRI WULANDARI	P	Tidak Ada
11	ERLINDA YUNISA	P	Tidak Ada
12	FANI NUR L	P	Tidak Ada
13	FANITIARA PUTRI	P	Tidak Ada
14	HELMALIYA ZUANDA	P	Tidak Ada
15	HERLA CENIORIKA	P	Tidak Ada
16	HERNA YUNI SINTIYA	P	Tidak Ada
17	ISNA INDRIYANI	P	Tidak Ada
18	LENNY ANGGRAYNI	P	Tidak Ada
19	NADIYA AZIZKA. P	P	Tidak Ada
20	NANDA NOVITASARI	P	Tidak Ada
21	NARISTA AULIA UTAMI	P	Tidak Ada
22	NINDI ATAYA. Y	P	Tidak Ada
23	NISA KURNIA EKAWATI	P	Tidak Ada
24	NUR ANNISA AULIA. A	P	Tidak Ada
25	NURUL FADHILAH	P	Tidak Ada
26	OLVIYANA RACHMANING	P	Tidak Ada
27	PUSPA META OCTAVIANA	P	Tidak Ada
28	PUTRI ZULIANA. A	P	Tidak Ada
29	RABINA NAYLA HERLINA	P	Tidak Ada
30	RAKHMA BAAYA	P	Tidak Ada
31	RANI ATHIFAH. S	P	Tidak Ada
32	SITI DWI SUBEKTI	P	Tidak Ada
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

No	NAMA PESERTA	L/P	MATERI REMIDIAL
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
	Klasikal		Tidak Ada

Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 24 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009

## PENGELOMPOKAN PESERTA REMIDIAL

**Satuan Pendidikan** : SMKN 1 SEWON  
**Nama Tes** : Post Test  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Program** : X / Patiseri  
**Tanggal Tes** : 24 Agustus 2016  
**SK/KD** : Menjelaskan pengertian, klasifikasi, fungsi, macam bumbu dan rempah

No	Kompetensi Dasar	Peserta Remedial
	<b>Soal Objektif</b>	
1	Mendiskripsikan pengertian bumbu dan rempah	Tidak Ada
2	Menjelaskan klasifikasi bumbu dan rempah	Tidak Ada
3	Menjelaskan macam-macam bumbu dan rempah	AHMAD IRAWAN;
4	Menjelaskan klasifikasi bumbu dan rempah	Tidak Ada
5	Mendiskripsikan fungsi bumbu dalam pengolahan makanan	Tidak Ada
6	Menjelaskan teknik pembuatan bumbu	Tidak Ada
7	Menjelaskan klasifikasi bumbu dan rempah	FANITIARA PUTRI; HERNA YUNI SINTIYA; NADIYA AZIZKA. P;
8	Menjelaskan cara penyimpanan bumbu	ANGGRAINI SISA NURMATINI; FANI NUR L; FANITIARA PUTRI; HERLA CENIORIKA; NADIYA AZIZKA. P; NANDA NOVITASARI; PUTRI ZULIANA. A;
9	Menjelaskan klasifikasi bumbu dan rempah	NURUL FADHILAH;
10	Menjelaskan macam-macam bumbu dan rempah	ANGGRAINI SISA NURMATINI; FANI NUR L; HERLA CENIORIKA; NINDI ATAYA. Y; NURUL FADHILAH; RANI ATHIFAH. S;
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		

35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
	<b>Soal Essay</b>	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Mengetahui :  
Kepala SMKN 1 SEWON

SMKN 1 SEWON , 24 Agustus 2016  
Guru Mata Pelajaran

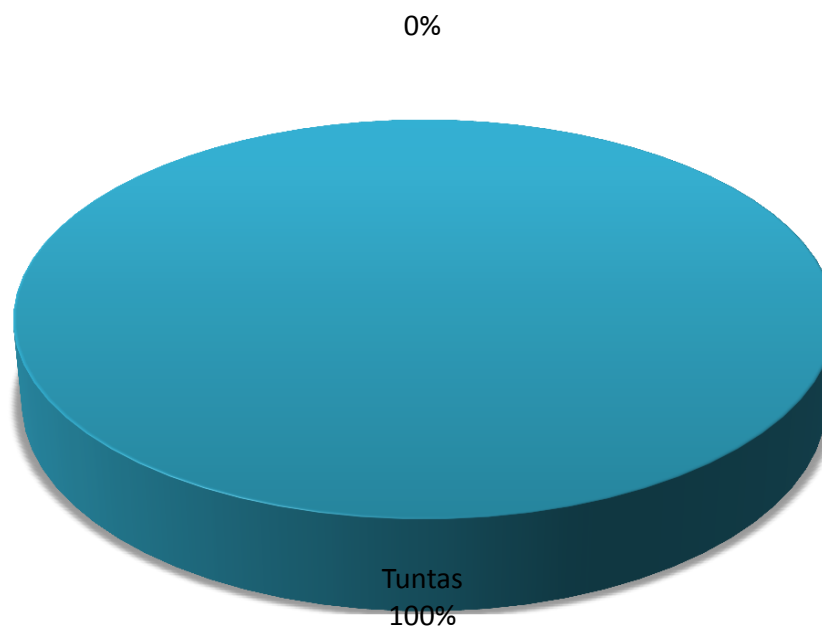
**Dra. Hj. Sudaryati**  
NIP 19600806 199003 2 001

**Wida Gunandarsih, S.Pd. MM**  
NIP 19740415 200501 2 009

[illegible]

**N  
i  
l  
a  
i**

### Proporsi Ketuntasan Belajar

















# *BUMBU DAN REMPAH*

# PENGERTIAN

- ◉ Bumbu atau “*Herb*” adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pebangkit selera makan.
- ◉ Rempah atau “*Spices*” adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera makan.

# KLASIFIKASI BUMBU MASAKAN INDONESIA

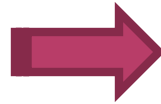
- ◉ Bumbu dapur dapat dikelompokkan menjadi enam kelompok berdasarkan pada bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu

# BUMBU DARI BUNGA

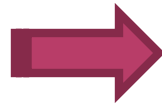
- ◉ Cengkeh (*cloves*)
- ◉ Bunga telang
- ◉ Bunga kecombrang
- ◉ Bunga lawang / Pekak
- ◉ Bunga pala (*Mace*)



# BUMBU DARI BUNGA



# BUMBU DARI BUNGA



# BUMBU DARI BUAH DAN BIJI

- Adas (*Anisud*)
- Asam (*Tamarin*)
- Biji pala (*Nutmeg*)
- Cabai kecil (*Cayenne*)
- Cabai besar (*Red chilli*)
- Jinten
- Kapulaga (*Cardamon*)
- Kemiri (*Candlenut*)
- Ketumbar (*Corriander*)
- Merica atau Lada
- *Black pepper*
- Vanili (*Vanilla seed*)



# BUMBU DARI BUAH DAN BIJI





# BUMBU DARI BUAH DAN BIJI



# BUMBU DARI BUAH DAN BIJI



# BUMBU DARI DAUN

- ◉ Daun jeruk (*Citrus leaf*)
- ◉ Daun kemangi (*Basil leaf*)
- ◉ Daun salam (*Bay leaf*)
- ◉ Daun kucai (*Chives*)
- ◉ Peterseli (*Parsley*)
- ◉ Seledri (*Cellery*)



# BUMBU DARI DAUN





# BUMBU DARI DAUN



# BUMBU DARI BATANG DAN KULIT

- ◉ Kulit kayu manis (*Cinnamon*)
- ◉ Sereh
- ◉ Kayu secang
- ◉ Kulit cassia

# BUMBU DARI BATANG DAN KULIT



# BUMBU DARI AKAR

- ◉ Jahe (*Ginger*)
- ◉ Kencur (*Galanga*)
- ◉ Kunyit (*Turmeric*)
- ◉ Kunci
- ◉ Lengkuas



# BUMBU DARI AKAR



# BUMBU DARI AKAR



# BUMBU DARI UMBI

- ◉ Bawang merah (*Shallot*)
- ◉ Bawang putih (*Garlic*)
- ◉ Bawang Bombay (*Onion*)
- ◉ Bawang pre (*leek*)

# BUMBU DARI UMBI





# BUMBU DARI UMBI



# MACAM MACAM BUMBU

- ◉ Bumbu segar

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan segar dan penyimpanannya relatif singkat, contoh : bawang merah, bawang putih, kunyit.

# MACAM MACAM BUMBU

- ◉ Bumbu kering

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan kering dan jenis bumbu ini disebut rempah - rempah atau *spices*

# MACAM MACAM BUMBU

- ◉ Bumbu buatan

Bumbu siap pakai, yang telah diproses sebelumnya contohnya cuka masak, tempoyak aneka kecap dan saos.

# MACAM MACAM BUMBU

- ◉ Bumbu dasar

Ramuan bumbu yang umum dipakai didapur Indonesia. Mulai dari bumbu dasar merah, bumbu dasar kuning hingga sambal dan acar yang segar

# BUMBU DASAR

## ◎ *Bumbu dasar merah*

Bumbu dasar merah adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna merah dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih, cabai merah dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar merah mempunyai rasa pedas dan berwarna merah segar. Digunakan pada masakan, untuk bumbu sambal goreng, rendang, kering, pepes, sambal bajak, aneka gulai, bumbu rujak, dan balado.

# BUMBU DASAR

## ◉ Bumbu dasar putih

Bumbu dasar putih adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna putih dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar putih mempunyai rasa gurih dan berwarna putih keruh.

Bumbu dasar putih dapat digunakan pada masakan aselidah, gudeg, terik daging, sayur bobor, dan opor ayam.

# BUMBU DASAR

- ◉ Bumbu dasar kuning

Bumbu dasar kuning adalah salah satu bumbudasar masakan Indonesia yang berwarna kuning dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih, kunyit dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbudasar putih mempunyai rasa gurih dan berwarna kuning cerah. Bumbu dasar kuning dapat dikembangkan menjadi bumbu kari, acar kuning, pesmol ikan, nasi kuning, aneka pepes, ayam goreng dll.



# BUMBU DASAR



# BUMBU DASAR



# BUMBU DASAR



[gudangmasakan.blogspot.com](http://gudangmasakan.blogspot.com)

# FUNGSI BUMBU

- ⦿ Meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedang dimasak
- ⦿ Membantu pencernaan makanan
- ⦿ Sebagai bahan pengawet makanan

# TEKNIK PEMBUATAN BUMBU DASAR

- ◉ Dengan teknik diiris

Teknik pengirisan pada bumbu dengan tujuan memberikan rasa, aroma, dan penampilan hasil masakan, contohnya tumis dan acar

# TEKNIK PEMBUATAN BUMBU DASAR

- ◉ Dengan teknik dihaluskan

Teknik penghalusan pada bumbu bertujuan agar bumbu yang digunakan menjadi lembut dan mempertajam rasa, warna, tekstur, dan aroma pada masakan.



# TEKNIK PEMBUATAN BUMBU DASAR

- ◉ Dimemarkan dan dicincang

Bumbu yang dimemarkan atau dicincang harus langsung dimasak, jangan dibiarkan terlalu lama, agar aroma tidak menguap.

# CARA PENYIMPANAN BUMBU DAN REMPAH

## Penyimpanan bumbu

- ◉ Bumbu segar

Disimpan dalam lemari pendingin dengan cara bumbu dicuci, disimpan dalam kotak sayur, bumbu dikupas atau tidak dikupas dibungkus dalam kantong plastik




# CARA PENYIMPANAN BUMBU DAN REMPAH

- ◉ Bumbu yang dihaluskan  
Bumbu harus benar - benar dalam keadaan matang  
Dimasukkan dalam botol kaca, jika dikemas dalam botol plastic bumbu harus dalam keadaan dingin baru dimasukkan botol  
Setelah dingin ditutup rapat dan diberi label  
Disimpan dalam refrigerator dengan suhu  $10^{\circ}\text{C}$  -  $15^{\circ}\text{C}$

# CARA PENYIMPANAN BUMBU DAN REMPAH

## Penyimpanan rempah

- ◉ Dicuci bersih, dijemur, disangan, dan dapat diahaluskan atau tidak kemudian disimpan di tempat yang kering, dan tertutup rapat, misalnya dalam botol atau kaleng yang diberi label.

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

## SILABUS


Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
 Kelas : XI  
 Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia .

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak, secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

**Pelaksanaan Program Adiwiyata :**


- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia adalah dengan mengolah Limbah organik (sayuran) sisa pengolahan dijadikan kompos

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengolahan dan penyajian makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hidangan soto Indonesia</li> <li>Jenis-jenis soto Indonesia</li> <li>Bahan dan bumbu pembuatan soto Indonesia</li> <li>Teknik pembuatan soto Indonesia</li> <li>Kriteria soto Indonesia</li> <li>Cara penyajian soto Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar, video, dan membaca materi tentang soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan bumbu, teknik pembuatan, kriteria dan cara penyajian soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat soto Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar soto Indonesia</li> <li>Bahan praktik Membuat soto Indonesia</li> <li>Alat praktik membuat soto Indonesia</li> <li>Buku referensi (Modul pengolahan makanan Indonesia)</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.1. Menjelaskan pengertian, kriteria, jenis-jenis, bahan dan bumbu, dan cara penyajian hidangan soto Indonesia 4.1. Membuat soto Indonesia		soto Indonesia • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia <b>Mengkomunikasikan</b> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan hidangan soto Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia			
--	--	--	--	--	--

Bantul, 13 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,


Mahasiswa PPL,

Subiarsih, M.Pd.

NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti

NIM 13511241009

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	1 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

<b>Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)</b>	
Sekolah:	<b>SMK Negeri 1 Sewon</b>
Mata Pelajaran :	<b>Pengetahuan Bahan Makanan</b>
Kelas/Semester :	<b>XI Jasa Boga / I</b>
Materi Pokok :	<b>Soto Indonesia</b>
Alokasi waktu :	<b>90 menit</b>

#### **A. Kompetensi Inti (KI)**

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia


KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4: Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### **B. Kompetensi Dasar**

1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai materi pengetahuan bahan makanan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	2 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

pembelajaran pengetahuan bahan makanan

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.1. Menjelaskan pengertian, jenis, bahan dan bumbu, kriteria, cara penyajian soto Indonesia

### **C. Indikator Pencapaian**

3.1.1 Menjelaskan pengertian soto Indonesia

3.1.2 Menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia

3.1.3 Menjelaskan bahan dan bumbu pembuatan soto Indonesia

3.1.4 Menjelaskan teknik pembuatan soto Indonesia

3.1.5 Menjelaskan kriteria soto Indonesia

3.1.6 Menjelaskan cara penyajian hidangan soto Indonesia

### **D. Pelaksanaan Program Adiwiyata :**


**1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.

**2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**

**Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;**



	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

**A. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**

**B. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**

**C. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**

**D. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia pada materi soto Indonesia adalah mengolah sisa bahan praktik (sayuran) menjadi kompos.

**E. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari materi bumbu dan rempah, diharapkan :


1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian soto Indonesia
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia
3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan bumbu pembuatan soto Indonesia
4. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan soto Indonesia
5. Siswa dapat memahami kriteria soto Indonesia
6. Siswa dapat menjelaskan cara penyajian soto Indonesia

**F. Materi Pembelajaran**

- A. Pengertian soto Indonesia
- B. Jenis-jenis soto Indonesia
- C. Bahan dan bumbu pembuatan soto Indonesia
- D. Teknik pembuatan soto Indonesia
- E. Kriteria soto Indonesia
- F. Cara penyajian soto Indonesia


**G. Pendekatan, Model dan Metode**

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
3. Metode Pembelajaran : Pengamatan, diskusi, tanya jawab

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	4 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

### H. Langkah-langkah Pembelajaran


Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<b>Orientasi, motivasi dan apersepsi</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa</li> <li>2. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</li> <li>3. Guru mengkondisikan ruang kelas dan siswa untuk menyanyikan lagu daerah atau lagu kebangsaan</li> <li>4. Guru memberikan apersepsi : adakah yang sudah pernah memasak soto ? soto apa yang pernah kalian masak ?</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</li> </ol>	10 menit
Kegiatan Inti	<b>Pemberian Rangsangan (Mengamati)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa membaca buku dan mencari informasi dari internet tentang bumbu dan rempah</li> <li>• Guru menampilkan gambar salah satu jenis soto melalui power point</li> </ul> <b>Pernyataan/Identifikasi masalah/problem Statement (Menanya)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang materi soto Indonesia</li> </ul> <b>Pengumpulan Data /Data Collection (Mengumpulkan Data)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang</li> </ul>	60 menit

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	5 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

		<p>materi soto Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengamati sikap dan keaktifan siswa</li> <li>• Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi</li> </ul> <p><b>Pembuktian (Mengasosiasi / Menalar)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi</li> <li>• Siswa diskusi dan membandingkan hasil dengan kelompok lain</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi</li> </ul> <p><b>Menarik kesimpulan/generalisasi (Mengkomunikasikan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>• Guru memotivasi siswa agar berani bertanya dan menjawab pertanyaan berkaitan dengan soto Indonesia</li> <li>• Guru mengulas presentasi siswa</li> </ul>		
	Kegiatan Penutup	<p><b>Refleksi, tes, dan tindak lanjut</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberi umpan balik terhadap hasil diskusi siswa</li> <li>2. Guru memberikan post test kepada siswa tentang soto Indonesia</li> <li>3. Guru melakukan refleksi kegiatan</li> <li>4. Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</li> </ol>	20 menit	

**I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan**

1. Jenis/teknik penilaian :


	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	6 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
<b>SIKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktif</li> <li>Bekerjasama</li> <li>Bertanggung jawab</li> </ul>	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
<b>PENGETAHUAN</b>	Tes	Tes Tertulis	Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
<b>KETERAMPILAN</b>	Tes	Lembar Kerja Siswa	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran


## 2. Bentuk instrumen dan instrumen

### a. Kisi-kisi

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.1. Menjelaskan pengertian, klasifikasi, macam-macam, fungsi, teknik pembuatan, cara penyimpanan bumbu dan rempah	• Mendiskripsikan pengertian soto Indonesia	Pilihan Ganda	1, 2
	• Menjelaskan jenis-jenis soto Indonesia		3
	• Menjelaskan bahan dan bumbu soto Indonesia		4, 5
	• Menjelaskan teknik pembuatan soto Indonesia		6
	• Menjelaskan kriteria soto Indonesia		7,8

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	7 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan cara penyajian soto Indonesia</li> </ul>		8
<p>b. Soal</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengertian soto adalah... <ol style="list-style-type: none"> <li>Campuran dari macam-macam sayuran</li> <li>Makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran</li> <li>Campuran dari macam-macam daging</li> <li>Hidangan dari kaldu sayuran</li> <li>Hidangan utama makanan Indonesia</li> </ol> </li> <li>Daging yang sering digunakan untuk membuat soto adalah... <ol style="list-style-type: none"> <li>Daging kerbau</li> <li>Daging ikan</li> <li>Daging sapi, ayam, dan kambing</li> <li>Daging babi</li> <li>Daging puyuh dan itik</li> </ol> </li> <li>Berikut adalah jenis-jenis soto, kecuali... <ol style="list-style-type: none"> <li>Soto daging</li> <li>Soto ayam</li> <li>Soto betawi</li> <li>Soto kudus</li> <li>Soto kacang merah</li> </ol> </li> <li>Bahan utama pembuatan soto Indonesia adalah... <ol style="list-style-type: none"> <li>Kaldu/ stock</li> </ol> </li> </ol>			

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	8 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

b. Sayuran

c. Bawang merah goreng

d. Soun

e. Jeruk nipis

5. Bahan pelengkap soto adalah....

a. Daging, kaldu, sayuran

b. Bumbu-bumbu

c. Soun, jeruk nipis, bawang merah goreng

d. Wortel dan seledri

e. Lada dan garam

6. Salah satu teknik dalam pembuatan bumbu adalah....

a. *Simmering*

b. *Deep frying*

c. *Vacum frying*

d. Goreng sangan

e. Pemanggangan

7. Salah satu kriteria soto Indonesia adalah ...

a. Temperature penyajian dingin

b. Berisi daging

c. Berisi sayuran

d. Kuah berwarna coklat

e. Berkuah kaldu atau santan

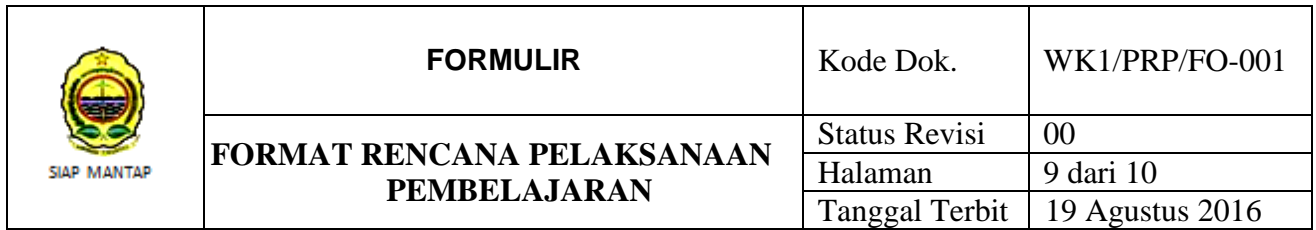
8. Warna kuah soto ayam adalah....


a. Kuning

b. Coklat gelap

c. Coklat keruh

d. Bening

[illegible]

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	10 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

2													
	Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks												

Keterangan :

No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
<b>NILAI</b>	<b>10</b>


b. Afektif/sikap

NO.	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4


Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan



 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	11 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

		pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten 3 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten 4 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisten 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten. 3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.
c. Ketrampilan 1) Pengamatan		

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	12 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

No	Nama siswa	Ketrampilan								
		Antusias			bertanya			berpendapat		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum konsisten 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum konsisten
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten

#### 4. Remidi dan Pengayaan


Nilai KKM 80

##### a. Remidi

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Remidi	Tanggal Pelaksanaan
1.			Mengerjakan kembali soal yang diujikan	
2.				

##### b. Pengayaan

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Pengayaan	Tanggal Pelaksanaan
-----	------------	-------	------------------	---------------------

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	13 dari 10
			Tanggal Terbit	19 Agustus 2016

1.			Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan	
2.				

#### **J. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran**

##### 1. Media

Power point, gambar, handout

##### 2. Alat Pembelajaran

Laptop, proyektor

##### 3. Sumber Belajar

Budi Sutomo, 2010. Kumpulan Resep Soto & Sup. Jakarta: Demedia.

Depdiknas. 1999. Pengetahuan&Pengolahan Makanan. Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Suwarti Mochantoyo & Suwarti Azwar, SA. 1997. Pengelolaan Makanan Untuk SMK Sekolah Pariwisata. Bandung: Angkasa

Bantul, 17 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd.

NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti

NIM. 13511241009

# HANDOUT

**NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON**

**KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA**

**MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA**

**KELAS/ SEMESTER : XI / 1**

**KOMPETENSI DASAR : 3.1. Menjelaskan pengertian soto Indonesia**

**INDIKATOR : 3.1.1. Siswa dapat mendeskripsikan soto Indonesia**

**3.1.2. Siswa dapat menyebutkan jenis soto Indonesia**

**3.1.3. Siswa dapat mengidentifikasi bahan dan bumbu pembuatan soto Indonesia**

**3.1.4. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan soto Indonesia**

**3.1.5. Siswa dapat memahami kriteria soto Indonesia**

**3.1.6. Siswa dapat menjelaskan cara penyajian soto Indonesia**

**MATERI :**

## **1. Pengertian soto Indonesia**

Soto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah daging sapi dan ayam, tetapi juga babi dan kambing. Dalam penyajian soto dilengkapi dengan sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto ada pula yang dilengkapi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan daerah masing-masing. Karena ada beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lain-lain. Dan

juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll. Seperti kita ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang, dan lain-lain. Namun, ada juga yang dihidangkan bersama dengan nasi atau soto campur nasi, misalnya Soto Kudus. Selain itu, ada juga soto yang dihidangkan dengan lontong atau nasi yang sudah dimasak dengan dibungkus daun pisang, misalnya Coto Makassar. Kemudian, ada juga yang memakai mie, dan bukan nasi sebagai menu pokoknya, misalnya Soto Mie Bogor.

## **2. Jenis-jenis soto Indonesia**

Sebagai salah satu makanan populer di Indonesia, soto kaya akan ragam sesuai daerah masing-masing. Indonesia setidaknya memiliki 25 jenis soto yang menggiurkan sesuai dengan ciri khasnya.

### **Soto Medan**

Soto Medan lezat dengan kuah santan dan disajikan plus perkedel kentang yang kaya akan rempahnya. Ada bumbu jintan untuk penyedap selera, serta dilengkapi dengan emping, kentang, telur, tomat dan bawang merah goreng untuk penyajiannya.

### **Soto Padang**

Racikan Minang ini sangat harum, bihun sangat pas dibanjiri kuah kaldu sapi dengan bahan irisan daging sapi yang sudah digoreng kering. Kuahnya dihasilkan dari campuran cuka sehingga menghadirkan rasa kecut asam dan manis. Daging dan kuah soto tersebut dicampur bumbu rempah-rempah seperti daun jeruk, serai, jahe dan daun bawang. Tidak ketinggalan, disajikan dengan perkedel.

### **Soto Lamongan**

Berasal dari Jawa Timur, Soto Lamongan menjadi satu-satunya soto yang menggunakan bumbu koya, dan soto ini pun tetap nikmat tanpa santan. Soto

Lamongan biasanya menggunakan ayam kampung, karena ayam jenis ini membuat kaldu soto menjadi lebih gurih dan tidak berbau.

#### Soto Bancar

Asli dari Purbalingga-Jawa Tengah, Soto Bancar mengadopsi cita rasa masyarakat Banyumasan yang menyukai manis. Bedanya dengan soto di daerah lain, Soto Bancar menggunakan bumbu kacang untuk menambah gurih kaldunya. Tak hanya daging, soto ini juga menggunakan wortel rebus, daun bawang, tauge, serta bawang merah goreng.

#### Soto Banjar

Beranjak ke Kalimantan, soto selanjutnya dibuat oleh Suku Banjar-Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala dan cengkeh. Soto Banjar berisi daging ayam, ketupat, perkedel dan telur, melahapnya bisa didampingi dengan lontong.

#### Soto Kudus

Aksen rasa manis dan gurih adalah ciri khas Soto Kudus ini. Yang unik adalah cara penyajian yang menggunakan mangkok kecil, diberi tambahan kol dan tauge. Soto Kudus bisa berisi daging ayam, maupun daging kerbau, dan dilengkapi dengan suwiran ayam goreng, tauge, bawang merah goreng, seledri, dan bawang putih goreng.

#### Soto Madura

Yang membuat Soto Madura berbeda adalah penggunaan babat, usus, dan paru sapi yang menyempurnakan rasa gurih dari makanan berkuah ini. Soto ini juga memiliki campuran yang lebih banyak dibanding soto lainnya, soto ini memiliki campuran isi yang banyak dibandingkan soto lainnya, seperti soun/bihun, irisan kol, toge, telur rebus, dan ayam.

## Soto Betawi

Banyak difavoritekan, Soto Betawi terkenal dengan kuah santannya dan susunya yang gurih, soto ini juga dilengkapi dengan irisan daging yang empuk, paru yang garing renyah, sambal, emping dan acar timun. Kuahnya menebarkan aroma pala, cengkih dan kapulaga yang semerbak.

## Soto Makassar

Spesial dari Sulawesi Selatan, Soto Makassar atau yang biasa disebut Coto Makassar ini khas dengan usus, hati, otak, daging sapi atau kuda. Dimasak dengan bumbu serih, laos, ketumbar, jintan, bawang merah, bawang putih, garam yang sudah dihaluskan, daun salam, jeruk nipis, dan kacang. Pada umumnya Coto Makassar disajikan/dimakan bersama ketupat.

## Soto Bandung

Soto Bandung berkuah putih dan menambahkan Lobak putih yang menjadi ciri khas kuatnya. Selain Lobak, soto ini juga dilengkapi tomat, seledri, dan keledai goreng, bisa juga dihidangkan bersama perkedel kentang maupun perkedel singkong, tempe, kerupuk dan jeruk nipis.

## Soto Kemiri Pati

Masyarakat Pati selalu memakan soto kemiri di siang hari ketika istirahat cocok tanam di sawah, soto ini biasa dibuat tanpa membubuhkan penyedap rasa. Selain berbahan dasar daging ayam, Soto Kemiri juga dibumbui brambang (bawang merah), bawang putih, kencur, kemiri, lengkuas, jinten, merica, jahe, dan santan. Cara penyajiannya unik, setelah mangkuk yang berisi nasi, irisan daging ayam, dan taoge diberi kuah, setelah itu kuah dari mangkuk tadi dituang kembali kedalam kuah.

### **3. Bahan dan bumbu soto Indonesia**

Kaldu pembuat soto pada dasarnya tidak berbeda jauh dengan kaldu pembuat sup akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merebus langsung air bersama dengan

daging atau ayam ayang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan sebaiknya disaring. Selanjutnya kaldu dibumbui. Selain bahan utama sup dan soto, digunakan pula bahan pelengkap. Bahan pelengkap yang digunakan biasanya tergantung dari jenis sup dan soto. Bahan pelengkap satu soto dengan yang lain berbeda. Misalnya dalam soto ayam bahan pelengkap yang digunakan yaitu kecambah, kol, soon, telur rebus, daun bawang, daun seledri, tomat dan dihidangkan dengan sambal, air jeruk nipis, bawang goreng, dan kecap manis. Dapat pula dihidangkan bersama pergedel dan kerupuk/ emping, Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas, daun jeruk purut, dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit. Ditambahkan pula beberapa rempah, diantaranya pala, lada, pekak, kapulaga, jintan, dan cengkeh. Beberapa soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan ke dalam kaldu tanpa ditumis.

#### **4. Teknik pembuatan soto Indonesia**

##### **Teknik pembuatan soto Indonesia**

Ada beberapa teknik memasak soto yang bisanya digunakan untuk membuat soto Indonesia, yaitu :

##### **a) *Boiling* atau merebus**

Pada teknik ini bisanaya bahan yang irebus adalah jenis protein yang digunakan misalnya daging ayam atau daging sapi. Tujuan dari proses ini adalah untuk memetangkan daging dan biasanya kuah hasil rebusan yang jernih bisa digunakan untuk membuat kuah soto

##### **b) *Simmering* atau merebus dengan api kecil**

Teknik ini biasanya digunkan untuk membuat kaldu soto yang akan digunakan. Kaldu yang digunakan biasanya kaldu ayam dan kaldu sapi

##### **c) *Sauté* atau menumis**

Teknik menumis biasanya digunakan untuk menumis bumbu soto sebelum dicampurkan kedalam kaldu.



## **5. Kriteria soto Indonesia**

Kriteria soto yaitu:

- a. Berkuah kaldu atau santan
- b. Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1
- c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- d. Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat
- e. Temperature penyajian panas.

## **6. Cara penyajian soto Indonesia**

Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong dicampur menjadi satu. Selanjutnya diberi kecapmanis dan ditaburi irisan daun bawang serta bawang goreng.

## 7. contoh penyajian soto Indonesia



# SOTO INDONESIA



# **PENGERTIAN**

**Soto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah daging sapi dan ayam, tetapi juga babi dan kambing.**

# **JENIS-JENIS SOTO INDONESIA**

- **Soto Medan**

**Soto Medan lezat dengan kuah santan dan disajikan plus perkedel kentang yang kaya akan rempahnya. Ada bumbu jintan untuk penyedap selera, serta dilengkapi dengan emping, kentang, telur, tomat dan bawang merah goreng untuk penyajiannya.**

- **Soto Padang**

**Racikan Minang ini sangat harum, bihun sangat pas dibanjiri kuah kaldu sapi dengan bahan irisan daging sapi yang sudah digoreng kering. Kuahnya dihasilkan dari campuran cuka sehingga menghadirkan rasa kecut asam dan manis. Daging dan kuah soto tersebut dicampur bumbu rempah-rempah seperti daun jeruk, serai, jahe dan daun bawang. Tidak ketinggalan, disajikan dengan perkedel.**

- **Soto Lamongan**

**Berasal dari Jawa Timur, Soto Lamongan menjadi satu-satunya soto yang menggunakan bumbu koya, dan soto ini pun tetap nikmat tanpa santan. Soto Lamongan biasanya menggunakan ayam kampung, karena ayam jenis ini membuat kaldu soto menjadi lebih gurih dan tidak berbau.**

- **Soto Bancar**

**Asli dari Purbalingga-Jawa Tengah, Soto Bancar mengadopsi cita rasa masyarakat Banyumasan yang menyukai manis. Bedanya dengan soto di daerah lain, Soto Bancar menggunakan bumbu kacang untuk menambah gurih kaldunya. Tak hanya daging, soto ini juga menggunakan wortel rebus, daun bawang, tauge, serta bawang merah goreng.**



- **Soto Banjar**

**Beranjak ke Kalimantan, soto selanjutnya dibuat oleh Suku Banjar-Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala dan cengkeh. Soto Banjar berisi daging ayam, ketupat, perkedel dan telur, melahapnya bisa didampingi dengan lontong.**

- **Soto Kudus**

**Aksen rasa manis dan gurih adalah ciri khas Soto Kudus ini. Yang unik adalah cara penyajian yang menggunakan mangkok kecil, diberi tambahan kol dan tauge. Soto Kudus bisa berisi daging ayam, maupun daging kerbau, dan dilengkapi dengan suwiran ayam goreng, tauge, bawang merah goreng, seledri, dan bawang putih goreng.**

- **Soto Madura**

**Yang membuat Soto Madura berbeda adalah penggunaan babat, usus, dan paru sapi yang menyempurnakan rasa gurih dari makanan berkuah ini. Soto ini juga memiliki campuran yang lebih banyak dibanding soto lainnya, soto ini memiliki campuran isi yang banyak dibandingkan soto lainnya, seperti soun/bihun, irisan kol, toge, telur rebus, dan ayam.**

- **Soto Betawi**

**Banyak difavoritkan, Soto Betawi terkenal dengan kuah santannya dan susunya yang gurih, soto ini juga dilengkapi dengan irisan daging yang empuk, paru yang garing renyah, sambal, emping dan acar timun. Kuahnya menebarkan aroma pala, cengkih dan kapulaga yang semerbak.**

- **Soto Makassar**

**Spesial dari Sulawesi Selatan, Soto Makassar atau yang biasa disebut Coto Makassar ini khas dengan usus, hati, otak, daging sapi atau kuda. Dimasak dengan bumbu sereh, laos, ketumbar, jintan, bawang merah, bawang putih, garam yang sudah dihaluskan, daun salam, jeruk nipis, dan kacang. Pada umumnya Coto Makassar disajikan/dimakan bersama ketupat.**

- **Soto Bandung**

**Soto Bandung berkuah putih dan menambahkan Lobak putih yang menjadi ciri khas kuatnya. Selain Lobak, soto ini juga dilengkapi tomat, seledri, dan keledai goreng, bisa juga dihidangkan bersama perkedel kentang maupun perkedel singkong, tempe, kerupuk dan jeruk nipis.**

- **Soto Kemiri Pati**

Masyarakat Pati selalu memakan soto kemiri di siang hari ketika istirahat cocok tanam di sawah, soto ini biasa dibuat tanpa membubuhkan penyedap rasa. Selain berbahan dasar daging ayam, Soto Kemiri juga dibumbui brambang (bawang merah), bawang putih, kencur, kemiri, lengkuas, jinten, merica, jahe, dan santan. Cara penyajiannya unik, setelah mangkuk yang berisi nasi, irisan daging ayam, dan taoge diberi kuah, setelah itu kuah dari mangkuk tadi dituang kembali kedalam kuali.

# Bahan dan bumbu Soto Indonesia

Bahan yang biasa digunakan yaitu kecambah, kol, soon, telur rebus, daun bawang, daun seledri, tomat dan dihidangkan dengan sambal, air jeruk nipis, bawang goreng, dan kecap manis. Dapat pula dihidangkan bersama pergedel dan kerupuk/ emping, Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas, daun jeruk purut, dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit. Ditambahkan pula beberapa rempah, diantaranya pala, lada, pekak, kapulaga, jintan, dan cengkeh.



# **Teknik pembuatan soto Indonesia**

## ***Boiling* atau merebus**

Pada teknik ini bisanya bahan yang direbus adalah jenis protein yang digunakan misalnya daging ayam atau daging sapi. Tujuan dari proses ini adalah untuk mematangkan daging dan biasanya kuah hasil rebusan yang jernih bisa digunakan untuk membuat kuah soto

## ***Simmering* atau merebus dengan api kecil**

Teknik ini biasanya digunakan untuk membuat kaldu soto yang akan digunakan. Kaldu yang digunakan biasanya kaldu ayam dan kaldu sapi

## ***Sauté* atau menumis**

Teknik menumis biasanya digunakan untuk menumis bumbu soto sebelum dicampurkan kedalam kaldu.

# Kriteria soto Indonesia

- a. Berkuah kaldu atau santan**
- b. Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1**
- c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan**
- d. Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat**
- e. Temperature penyajian panas.**

# **Cara Penyajian Soto Indonesia**

**Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong dicampur menjadi satu. Selanjutnya diberi kecapmanis dan ditaburi irisan daun bawang serta bawang goreng.**

## Contoh Penyajian Soto Indonesia












	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

## SILABUS

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
 Kelas : XI  
 Kompetensi Inti :


KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia .

KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak, secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.



 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

**Pelaksanaan Program Adiwiyata :**


- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- 1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- 2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- 3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- 4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia adalah dengan mengolah Limbah organik (sayuran) sisa pengolahan dijadikan kompos

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengolahan dan penyajian makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian hidangan soto Indonesia</li> <li>Jenis-jenis soto Indonesia</li> <li>Bahan dan bumbu pembuatan soto Indonesia</li> <li>Teknik pembuatan soto Indonesia</li> <li>Kriteria soto Indonesia</li> <li>Cara penyajian soto Indonesia</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar, video, dan membaca materi tentang soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan bumbu, teknik pembuatan, kriteria dan cara penyajian soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat soto Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar soto Indonesia</li> <li>Bahan praktik Membuat soto Indonesia</li> <li>Alat praktik membuat soto Indonesia</li> <li>Buku referensi (Modul pengolahan makanan Indonesia)</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	<b>SILABUS</b>	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	13 Agustus 2016

sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.1. Menjelaskan pengertian, kriteria, jenis-jenis, bahan dan bumbu, dan cara penyajian hidangan soto Indonesia 4.1. Membuat soto Indonesia		soto Indonesia • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia <b>Mengkomunikasikan</b> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan hidangan soto Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia			
--	--	--	--	--	--

Bantul, 13 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,


Mahasiswa PPL,

Subiarsih, M.Pd.


NIP. 19710427 199512 2 001

Wiwin Suhartanti

NIM 13511241009

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		Status Revisi	00
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 7
		Tanggal Terbit	18 Agustus 2016

<b>Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)</b>	
Sekolah : <b>SMK Negeri 1 Sewon</b> Mata Pelajaran: <b>Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia</b> Kelas/Semester: <b>XI Jasa Boga / I</b> Materi Pokok : <b>Soto Indonesia</b> Alokasi waktu : <b>270 menit</b>	
<p><b>A. Kompetensi Inti (KI)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</li> <li>2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</li> <li>3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</li> <li>4. Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung, sesuai wawasan lingkungan dan adiwiyata.</li> </ol> <p><b>B. Kompetensi Dasar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Menjelaskan pengertian, jenis, bahan dan bumbu, kriteria, cara penyajian soto Indonesia</li> <li>4.1 Membuat soto ayam</li> <li>4.2 Membuat soto</li> </ol> <p><b>C. Indikator Pencapaian Kompetensi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian soto Indonesia</li> <li>2. Menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia</li> <li>3. Menjelaskan bahan dan bumbu pembuatan soto Indonesia</li> <li>4. Menjelaskan teknik pembuatan soto Indonesia</li> <li>5. Menjelaskan kriteria soto Indonesia</li> <li>6. Menjelaskan cara penyajian hidangan soto Indonesia</li> <li>7. Membuat soto ayam</li> <li>8. Membuat soto Babat</li> </ol>	

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	2 dari 7
			Tanggal Terbit	18 Agustus 2016

#### **D. Pelaksanaan Program Adiwiyata :**

- 1. Partisipatif:** Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
- 2. Berkelanjutan:** Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

**Komponen Adiwiyata :**

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

- A. Kebijakan Berwawasan Lingkungan**
- B. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan**
- C. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif**
- D. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan**

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia pada materi soto Indonesia adalah mengolah sisa bahan praktik (sayuran) menjadi kompos.


#### **E. Tujuan Pembelajaran :**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat :

1. Menjelaskan pengertian soto Indonesia
2. Menyebutkan jenis-jenis soto Indonesia
3. Menjelaskan bahan dan bumbu pembuatan soto Indonesia
4. Menjelaskan teknik pembuatan soto Indonesia
5. Menjelaskan kriteria soto Indonesia
6. Menjelaskan cara penyajian hidangan soto Indonesia
7. Membuat soto ayam
8. Membuat soto Babat

#### **F. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)**

1. Pengertian soto Indonesia
2. Jenis-jenis soto Indonesia
3. Bahan dan bumbu soto Indonesia
4. Teknik pembuatan soto Indonesia
5. Kriteria soto Indonesia
6. Cara penyajian soto Indonesia

	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 7
			Tanggal Terbit	18 Agustus 2016

7. Resep soto ayam

8. Resep soto babat


#### G. Pendekatan, Model dan Metode :

1. Pendekatan Pembelajaran : *Saintifik*
2. Model Pembelajaran : *Project Based Learning*
3. Metode Pembelajaran : Pengamatan, diskusi, tanya jawab

#### H. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke Satu

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan ruang kelas dan siswa untuk menyanyikan lagu daerah atau lagu kebangsaan Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat soto ? soto apa yang pernah kalian buat?	15 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mengamati resep soto ayam dan soto babat</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang bahan dan alat yang digunakan untuk membuat soto ayam dan soto babat serta cara pengolahannya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menjelaskan materi tentang soto ayam dan soto babat</li> <li>• Guru menanyakan apakah jobsheet sudah dibaca atau belum</li> <li>• Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, cara penyajian soto ayam dan soto babat</li> <li>• Guru mengamati sikap dan keaktifan siswa</li> <li>• Guru mendemonstrasikan cara memotong sayuran untuk soto ayam dan soto babat</li> <li>• Setiap kelompok membuat soto ayam dan soto babat</li> </ul>	240 menit


	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	4 dari 7
			Tanggal Terbit	18 Agustus 2016

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengevaluasi dan menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi.</li> <li>Guru memotivasi siswa agar berani bertanya dan menjawab pertanyaan berkaitan dengan alat, bahan, cara pembuatan soto ayam dan soto babat</li> <li>Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</li> </ul>		
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengevaluasi hasil praktik yang telah dilakukan siswa</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah, berdoa.</p> <p>Guru mengucapkan salam penutup</p>	15menit	

## I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

### 1. Jenis/teknik penilaian :

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
<b>SIKAP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktif</li> <li>Bekerjasama</li> <li>Bertanggung jawab</li> </ul>	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
<b>KETERAMPILAN</b>	Tes	Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

 SIAP MANTAP	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	5 dari 7
			Tanggal Terbit	18 Agustus 2016

## 2. Bentuk instrumen dan instrumen


### a. Afektif/sikap

NO.	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum konsisten 3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum konsisten 4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah konsisten
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum konsisiten 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum konsisten. 3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai konsisten. 4 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten.



	<b>FORMULIR</b>		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		Status Revisi	00
			Halaman	6 dari 7
			Tanggal Terbit	18 Agustus 2016

b. Ketrampilan

1) Pengamatan

No	Nama siswa	Ketrampilan								
		Antusias			bertanya			berpendapat		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3

Keterangan :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Antusias	1 = selama proses belajar sama sekali tidak antusias 2= mulai antusias tapi masih belum konsisten 3= sudah antusias dan mencoba untuk mendengarkan namun belum konsisten
2	Bertanya	1 = selama proses belajar sama sekali tidak bertanya 2 = sudah mulai bertanya namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif bertanya secara konsisten
3	Berpendapat	1 = selama proses belajar sama sekali tidak berpendapat 2= sudah mulai berpendapat namun masih belum konsisten 3 = Sudah mulai aktif berpendapat secara konsisten

2)

Unjuk kerja


No	Kelompok	Menu praktikum	Persiapan	Proses	Hasil				Rata-rata
					Rupa	Rasa	Tekstur	Penampilan	
1.	Kelompok 1	Menu A							
		Menu B							

3. Remidi dan Pengayaan

Nilai KKM 80

a. Remidi

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Remidi	Tanggal Pelaksanaan
1.			Mengerjakan kembali soal yang diujikan	
2.				

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Status Revisi	00
		Halaman	7 dari 7
		Tanggal Terbit	18 Agustus 2016

b. Pengayaan

No.	Nama Siswa	Nilai	Bentuk Pengayaan	Tanggal Pelaksanaan
1.			Merangkum materi pelajaran yang akan disampaikan	
2.				

**J. Media, Alat dan Sumber Pelajaran**

- Media : Power point, gambar, produk masakan jadi
- Alat/bahan pembelajaran :
 

Alat : Pisau, Sendok , Talenan, Panci, Kom

Bahan : Bahan masakan soto ayam dan soto babat sayuran dan jobsheet
- Sumber Belajar
 

Budi Sutomo, 2010. Kumpulan Resep Soto & Sup. Jakarta: Demedia.

Depdiknas. 1999. Pengetahuan&Pengolahan Makanan. Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Bantul, 18 Agustus 2016

Mahasiswa PPL

Wiwin Suhartanti  
NIM. 13511241009

# **JOBSHEET**

## **1. Kompetensi Dasar :**

Membuat Soto Indonesia

Menu :

- a. Soto ayam
- b. Soto babat

## **2. Indikator pencapaian :**

- a. Siswa dapat membuat soto ayam
- b. Siswa dapat membuat soto babat

## **3. Langkah Kerja**

- a. Melakukan persiapan diri, alat dan bahan.
- b. Melakukan proses pembuatan soto Indonesia (soto ayam dan soto babat)
- c. Menilai hasil praktikum
- d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

## **4. Lampiran : Resep**

## RESEP SOTO AYAM

### **Bahan-bahan/bumbu-bumbu:**

1/2 ekor ayam  
2.000 ml air  
2 butir cengkeh, memarkan  
2 cm jahe, memarkan  
2 batang serai, memarkan  
2 sendok teh garam  
1/4 sendok teh merica  
1/2 sendok teh gula pasir  
1 lembar daun salam  
5 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya  
1 batang daun bawang, potong 1 cm  
3 sendok makan minyak untuk menumis

### **Bumbu Halus:**

10 butir bawang merah  
4 siung bawang putih  
4 butir kemiri, sangrai  
1 sendok teh ketumbar  
3 cm kunyit

### **Pelengkap:**

25 gram soun, rendam, potong-potong  
100 gram taoge, rebus sebentar  
2 batang daun bawang, iris halus  
3 buah jeruk nipis  
3 sendok makan kecap manis  
1 sendok makan bawang putih goreng

### **Cara membuat :**

1. Rebus ayam di dalam air bersama cengkeh, jahe, dan serai sampai mendidih.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang ke rebusan ayam.
3. Tambahkan daun salam, daun jeruk, daun bawang, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masak ayam sampai empuk. Ukur kaldunya. Tambahkan air hingga 1.200 ml. Rebus kembali sampai mendidih. Angkat. Keluarkan ayamnya. Suwir-suwir.
4. Tata ayam suwir dalam mangkuk. Lengkapi dengan soun, taoge, dan daun bawang. Siramkan kuah. Sajikan bersama pelengkaplainnya.

**Untuk 6 porsi**

## **RESEP SOTO BABAT**

### **Bahan-bahan/bumbu-bumbu :**

800 gram babat sapi, direbus sampai empuk  
2 lembar daun salam  
4 lembar daun jeruk  
1 batang serai, dimemarkan  
4 1/2 sendok teh garam  
1 1/2 sendok teh gula pasir  
1.500 ml santan dari 1 butir kelapa  
4 sendok makan minyak untuk menumis

### **Bumbu Halus:**

10 butir bawang merah  
4 siung bawang putih  
5 butir kemiri  
2 cm jahe  
1 sendok teh ketumbar

### **Cara Pengolahan :**

1. Tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, dan serai sampai harum.
2. Masukkan babat, garam, dan gula. Aduk rata.
3. Tuang santan. Rebus sampai mendidih.

Untuk 6 porsi